# LA CUCINA ITALIANA

Ottobre 1993
Lire 6500

*Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

SPEDIZ. ABB. POSTALE GRUPPO III/70 - ISSN 1121 - 1504

# LA CUCINA RAPIDA

## BIGNÈ AL FORMAGGIO

**INGREDIENTI: per 6**
18 bignè pronti
formaggio
emmental g 150
farina bianca g 50
burro g 50
latte mezzo litro
una zucchina
una carota
paprica
sale, pepe

**Preparate la besciamella:** fate sciogliere in una casseruolina il burro, mescolatevi la farina poi il latte, caldo, versato a filo.

**Salate** e ponete al fuoco; fate cuocere, sempre mescolando, per circa 10'.

**Unite** il formaggio emmental, tagliato a filetti o a dadini e mescolatelo finché sarà sciolto.

**Insaporite** la besciamella con un pizzico di pepe e di paprica.

**Tagliate** una calottina a ogni bignè con un coltello seghettato.

**Riempiteli** suddividendo fra essi la crema al formaggio, quindi rimettete a posto la calottina.

**Ricavate** delle rondelle sia dalla zucchina sia dalla carota e tuffatele per mezzo minuto in acqua bollente.

**Tagliatele** a metà, quindi decorate con esse i bignè, che servirete immediatamente.

**TEMPO:**
circa 30 minuti

**CONTO CALORIE:**
kcal 508 a porzione

**CONSIGLI:**
I bignè pronti sono in vendita in molti supermercati. Eventuali pezzi non utilizzati si conservano in luogo asciutto, in una scatola ben chiusa.



## FARFALLE CON SALSICCIA E RADICCHIO

**INGREDIENTI: per 4**
farfalle g 320
salsiccia "a metro" g 200
radicchio rosso g 50
cipolla
curry
prezzemolo
panna liquida, burro
spumante secco
olio d'oliva
sale, pepe

**TEMPO:**
circa 20 minuti

**CONTO CALORIE:**
kcal 551 a porzione

**CONSIGLI:**
Questa preparazione (eventualmente aumentando un po' il quantitativo di salsiccia) può essere anche un piatto unico, al quale far seguire un'insalata fresca.

**Mettete** a bollire l'acqua; al bollore, salatela e gettatevi a cuocere le farfalle.

**Tritate** mezza cipolla e fatela appassire in una cucchiaiata di burro e 2 d'olio.

**Unite** la salsiccia, spellata e spezzettata, e fatela rosolare.

**Gettate** nella padella il radicchio rosso, mondato, lavato e tagliato a listerelle, poi fatelo appassire per uno o due minuti.

**Bagnate** con mezzo bicchiere di spumante; salate e pepate.

**Insaporite** con un cucchiaino di curry e cuocete per 7'; completate con 2 cucchiaiate di panna e mescolate perché il sugo si amalgami bene.

**Scolate** la pasta giunta a cottura, versatela nel sugo, mescolatela, fatela saltare per un minuto, quindi servitela cosparsa di prezzemolo tritato.

## RISOTTO AI PORCINI E VERDURE

**INGREDIENTI: per 6**
riso g 350
2 piccoli porcini
porro, carota
pomodoro
burro g 50
olio d'oliva
vino bianco secco
brodo (anche di dado), sale

**TEMPO:**
circa 20 minuti, con la pentola a pressione

**CONTO CALORIE:**
kcal 320 a porzione

**CONSIGLI:**
In mancanza della pentola a pressione, procedere nel solito modo, unendo poco alla volta, dopo aver lasciato evaporare il vino, circa un litro di brodo bollente, preparato a parte.

**Mondate** il porro e tagliatelo a listerelle, compresa anche una piccola parte del verde.

**Tritatene** quindi la metà e fatela appassire nella pentola a pressione con g 25 di burro e 2 cucchiaiate di olio.

**Unite i funghi,** mondati e tagliati a lamelle, la carota e il pomodoro privato di buccia e semi, entrambi tagliati a striscioline (julienne), quindi il resto del porro.

**Insaporite il riso** nel fondo così preparato, quindi bagnatelo con mezzo bicchiere di vino; lasciatelo evaporare.

**Unite** g 700 di brodo bollente, (eventualmente preparato con due dadi).

**Chiudete** la pentola e calcolate 7 minuti dal momento in cui va sotto pressione.

**Aprite**, mescolate, mantecate con il restante burro e servite subito, ben caldo.

## TORTA SALATA CON BELGA E WÜRSTEL

**INGREDIENTI: per 6**
pasta brisée surgelata circa g 350
emmental g 200
latte dl 3
3 uova
2 würstel
indivia belga
cipolla bianca
olio d'oliva, burro
farina, noce moscata
sale, pepe

**TEMPO:**
circa 45 minuti, più lo scongelamento della pasta.

**CONTO CALORIE:**
kcal 606 a porzione

**CONSIGLI:**
Per questa preparazione sono stati usati i würstel Knacki Vismara, senza pelle.

**Lasciate** scongelare la pasta.

**Affettate finemente** mezza cipolla, fatela appassire in una padella con g 20 di burro e una cucchiaiata d'olio, quindi unitevi l'indivia tagliata a listerelle.

**Lasciatela** ammorbidire; salatela e pepatela.

**Mescolate** in una ciotola le uova, il latte, sale, pepe e noce moscata.

**Imburrate e infarinate** uno stampo per crostate del diametro di cm. 24 e rivestitelo con la pasta brisée, stesa.

**Rifilate i bordi** della torta, bucherellatene il fondo con i rebbi di una forchetta e cospargetelo con l'emmental a dadolini.

**Distribuitevi** sopra la belga, cotta, quindi irrorate con le uova preparate a parte e completate disponendo qua e là i würstel, tagliati a rondelle.

**Cuocete** nel forno a 200° per 35' e servite tiepido.

## FILETTI DI PLATESSA CON VERDURE

**INGREDIENTI: per 4**
filetti di platessa, surgelati g 400
zucchine g 150
sedano g 150
pomodoro g 100
scalogno
burro, olio d'oliva
rum bianco
sale

**TEMPO:**
circa 20 minuti, più lo scongelamento.

**CONTO CALORIE:**
kcal 178 a porzione

**CONSIGLI:**
Anziché usare coste di sedano, è possibile impiegare per questa preparazione il sedano di Verona, o sedano rapa; in tale caso, se ne utilizzerà il quantitativo richiesto, tagliato a listerelle sottili.

**Lasciate scongelare** i filetti di platessa.

**Tritate lo scalogno** e fatelo appassire in una padella con 2 cucchiaiate d'olio e una di burro.

**Rosolatevi** i filetti di pesce, cuocendoli circa 2' per lato.

**Irrorateli** con mezzo bicchierino di rum, lasciatelo evaporare, quindi togliete il pesce e tenetelo da parte, al caldo.

**Mondate** le zucchine e tagliatele a dadini; fate lo stesso con il sedano e il pomodoro, privato dei semi.

**Mettete** le zucchine e il sedano nella padella, mescolate e cuocete per circa 10 minuti. Negli ultimi 2', unite anche i dadini di pomodoro e il sale.

**Disponete** il pesce in un piatto da portata caldo, cospargetelo con le verdure, anch'esse ben calde, e servitelo subito.

## PETTO D'ANATRA AL POMPELMO

**INGREDIENTI: per 6**
petto d'anatra g 700
uvetta g 50
un pompelmo rosa
un limone
olio d'oliva
vino rosso robusto
zucchero semolato
sale, pepe

**TEMPO:**
circa 30 minuti

**CONTO CALORIE:**
kcal 393 a porzione

**CONSIGLI:**
Un piatto facile e di grande effetto, adatto anche per un'occasione importante, da servire con purè di patate. In mancanza del pompelmo rosa, utilizzare il tipo giallo o anche un'arancia.

**Mettete** a rinvenire l'uvetta in un po' d'acqua tiepida.

**Pepate** il petto d'anatra, sistematelo in una pirofila, irroratelo con un filo d'olio e passatelo nel forno a 200' per circa 15'.

**Tagliate** intanto a filetti la buccia del pompelmo e quella di mezzo limone, poi tuffatele in acqua bollente.

**Spremete e filtrate** il succo del pompelmo.

**Togliete la carne** dal forno e tenetela da parte, in caldo.

**Sgrassate** il fondo di cottura, ponetelo al fuoco e irroratelo con il succo di pompelmo e mezzo bicchiere di vino. Al bollore, unite 2 prese di zucchero e una di sale.

**Lasciate consumare** per circa 2', quindi unite le striscioline di buccia d'agrumi e l'uvetta.

**Affettate** la carne piuttosto sottile e servitela irrorata con il sugo così preparato.

## GALLETTI ALL'AMERICANA

**INGREDIENTI: per 4**
2 galletti da circa g 350 cad.
8 fette di pancetta
2 pomodori
aromi misti per grigliate
salvia, rosmarino
una busta di chips
insalata per guarnire
sale, pepe

**TEMPO:**
circa 30'.

**CONTO CALORIE:**
kcal 304 a porzione

**CONSIGLI:**
Ogni galletto può costituire una o due porzioni, a seconda delle esigenze dei commensali e servire da piatto unico, dopo una tazza di consommé o un passato di verdura.

**Fiammeggiate,** sciacquate e asciugate con cura i galletti.

**Cospargeteli** con gli aromi per griglia e con un trito di salvia e rosmarino; appiattiteli il più possibile, premendoli sul tagliere con le mani.

**Scaldate** bene la griglia o una grande bistecchiera e cuocetevi i galletti, premendoli ogni tanto con una palettina; la cottura durerà in tutto 15'; trasferiteli quindi su un piatto caldo.

**Grigliate** brevemente le fette di pancetta e i pomodori, privati dei semi e tagliati a fette abbastanza spesse.

**Disponete** sul piatto da portata i galletti grigliati, la pancetta e i pomodori; salate e pepate carne e verdura, poi completate con le patatine chips.

**Guarnite** con qualche fogliolina d'insalata e servite.

## PATATE AL LATTE

**INGREDIENTI: per 4**
patate g 700
latte g 300
prosciutto cotto g 100
prezzemolo
sale

**TEMPO:**
circa 30 minuti

**CONTO CALORIE:**
kcal 589 a porzione

**CONSIGLI:**
Questa preparazione dovrebbe essere eseguita in anticipo (per esempio al mattino per la sera) per dar modo alle patate di raffreddarsi; fredde, si possono tagliare più facilmente con gli stampini da biscotto, dando loro varie forme. Prima di servirle, vanno naturalmente scaldate.

**Sbucciate** e sciacquate le patate quindi, con la mandolina, tagliatele a fettine sottili.

**Tuffatele in acqua** bollente, salata, e scolatele bene dopo 3'.

**Disponetele** in una pirofila, ben distese e uniformi, quindi copritele con il latte, bollente e leggermente salato.

**Passatele** nel forno già scaldato a 175° e cuocetele per 15'.

**Lasciatele** raffreddare.

**Tagliatele a pezzetti** rettangolari o in altre forme a piacere, disponetele su un piatto da portata e guarnitele con roselline di prosciutto cotto e ciuffetti di prezzemolo riccio.

## TORTA ALLE MANDORLE

**INGREDIENTI: per 6**
mandorle g 125
confettura di albicocche g 100
zucchero semolato g 75
1 uovo e un tuorlo
limone
burro
pangrattato
zucchero a velo
pinoli per guarnire

**TEMPO:**
circa 40 minuti

**CONTO CALORIE:**
kcal 253 a porzione

**CONSIGLI:**
Si può risparmiare tempo utilizzando le mandorle già sbucciate ed evitando di sformare il dolce se si usa, come qui, una tortiera che può andare in tavola.

**Mettete a bagno** le mandorle in acqua bollente, quindi sbucciatele e passatele al tritatutto, riducendole a fine granella (tenetene da parte 6 per guarnire).

**Riunite** in una ciotola l'uovo, il tuorlo e lo zucchero semolato e montateli finché saranno bianchi e spumosi.

**Mescolatevi** le mandorle tritate e la buccia grattugiata del limone (solo la parte gialla).

**Imburrate** bene e rivestite di pangrattato uno stampo per crostata del diametro di cm 20.

**Versatevi** il composto, quindi passate nel forno già scaldato a 200° e cuocete per circa 20'.

**Sfornate** e lasciate intiepidire.

**Ponete** al fuoco la confettura e mescolatela finché sarà fluida, quindi stendetela sul dolce (sformato o nello stampo).

**Spolverizzate** il bordo con zucchero a velo e formate i fiorellini con le mandorle e i pinoli.

## INSALATA VARIOPINTA AL FORMAGGIO

**INGREDIENTI: per 4**
insalata rossa g 150
cavolo verza g 150
carota g 100
<u>per il condimento:</u>
formaggio cremoso g 100
olio d'oliva
senape
erba cipollina
sale, pepe

**TEMPO:**
circa 15 minuti

**CONTO CALORIE:**
kcal 136 a porzione

**CONSIGLI:**
Per il condimento dell'insalata è stata utilizzata una confezione di formaggio cremoso Fiorello Light Locatelli.

**Mondate** e lavate in più acque l'insalata rossa, quindi sgocciolatela bene.

**Lavate** e sgocciolate anche il cavolo verza.

**Tagliate a listerelle** l'una e l'altro e metteteli in una ciotola.

**Raschiate, lavate** e tagliate a julienne (striscioline) la carota e unitela alle altre verdure.

**Preparate** il condimento: mettete in una ciotolina il formaggio e stemperatelo con 2 cucchiaiate d'olio e un cucchiaino di senape. Salate e pepate.

**Condite** l'insalata con la salsina preparata.

**Completate** cospargendo la preparazione con un mazzetto di erba cipollina tagliato a piccoli pezzi, quindi servite.

## BUDINI DI RISO E SALSA DI CACHI

**INGREDIENTI: per 4**
un litro di latte
riso g 250
zucchero g 140
2 tuorli
zucchero a velo
vanillina Bertolini
limone
burro
2 cachi maturi
sale

**TEMPO:**
circa 50 minuti

**CONTO CALORIE:**
kcal 649 a porzione

**CONSIGLI:**
Attenzione: la salsa di cachi va preparata e servita immediatamente, altrimenti tende a disgregarsi.

**Lessate** il riso per 5', scolatelo, quindi cuocetelo nel latte bollente, leggermente salato, finché avrà assorbito tutto il liquido.

**Incorporate** al riso g 120 di zucchero, i tuorli, la vanillina e la scorza grattugiata del limone.

**Versate** il composto in 4 stampini da porzione, imburrati, quindi immergeteli in un bagnomaria caldo ma non in ebollizione.

**Cuocete i budini** nel forno scaldato a 170° per circa 20'.

**Togliete** ai cachi buccia e semi e ponete la polpa ricavata nel frullatore con una cucchiaiata di zucchero e mezzo cucchiaino di succo di limone.

**Azionate** il frullatore finché avrete ottenuto una salsina uniforme.

**Spolverizzate** i budini ancora caldi con zucchero a velo e serviteli subito, accompagnandoli con la salsa di frutta.

# ANTIPASTI

### MEZZELUNE CROCCANTI

*(foto nella pagina accanto, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

***Per la pasta:*** *farina bianca g 300 - burro g 30 - 2 uova - sale.*

***Per il ripieno:*** *cipolla g 300 - germogli di soia g 200 - porro spuntato g 200 - uvetta secca g 80 - pinoli g 70 - olio d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa un'ora.***

Avviate la pasta: portate a bollore g 160 di acqua con il burro e un pizzichino di sale, quindi versate g 100 di farina, tutta in una volta; mescolate e tenete l'impasto sul fuoco finché si staccherà dal fondo della casseruola con uno sfrigolio come se friggesse; allora trasferitelo nella ciotola dell'impastatrice, lasciatelo raffreddare completamente poi, lavorandolo con la frusta a gancio, incorporatevi un uovo e tutta la farina rimasta. Per il ripieno, invece, dovete far stufare a fuoco moderato, in 3 cucchiaiate d'olio caldo, la cipolla e il porro, il tutto affettato a velo, bagnando di tanto in tanto con poca acqua calda; alla fine salate, pepate, aggiungete i germogli di soia precedentemente sbollentati, fateli insaporire brevemente quindi unite i pinoli, l'uvetta, mescolate, spegnete e lasciate raffreddare. Tirate la pasta in sfoglia di mm 2 di spessore, ricavatene dei dischi di cm 8 di diametro, pennellateli d'uovo battuto (usate quello rimasto), mettete al centro di ciascuno un mucchietto di ripieno e chiudeteli a metà, ottenendo le mezzelune. Sistematele su una placca coperta con carta da forno, pennellatele d'uovo quindi infornatele a 250° per 10' circa. Servitele tiepide.

***Si consiglia un bianco giovane, dal gusto secco, armonico e dal profumo fragrante:***

***Tocai di San Martino***
***Pomino bianco***
***Martina Franca***

### INVOLTINI DI COTTO CON PATATE

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

*patate g 400 - 9 fette di prosciutto cotto, circa g 250 - spinaci freschi g 150 - cetriolini sott'aceto g 100 - trito aromatico (prezzemolo, timo, maggiorana) - Tabasco - salsa Worcester - scalogno - aceto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa 50'.***

Lessate le patate, schiacciatele con la forchetta e amalgamatele con i cetriolini tritati, sale, poche gocce di Tabasco, uno spruzzo di Worcester, un pizzicone di trito aromatico e un filo d'olio. Distribuite il composto tra le fette di prosciutto cotto, arrotolatele, spuntate i rotoli e tagliateli a metà ottenendo 18 mini involtini. Sbollentate le foglie di spinaci, distribuitele nei piatti da porzione e disponete i mini involtini. Riscaldate g 40 di aceto con mezzo scalogno tritato, circa g 140 d'olio, sale, pepe. Condite il tutto e servite.

***Si consiglia un bianco giovane, dal gusto secco, armonico e dal profumo fragrante:***

***Franciacorta Pinot***
***Bianco Pisano di San Torpé***
***Capri bianco***

### ZUCCA FRITTA E REGAGLIE

*(foto nella pagina accanto, in 3° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

*una fetta di zucca g 500 - fegatini g 300 - altre regaglie già pulite (cuori, creste, durelli), in tutto g 300 - Maizena g 80 - panna g 50 - scalogni - burro - curry - 2 albumi - aceto - olio d'oliva - sale.*

***Tempo occorrente: circa un'ora.***

Fate cuocere per 10' i durelli di pollo in acqua bollente aromatizzata con un goccio di aceto. Toglieteli, mettete nello stesso liquido i cuori e le creste, quindi togliete il tutto dopo un minuto dalla ripresa del bollore; infine lessate per 2' i fegatini in acqua bollente senza aceto o sale. Affettate piuttosto sottilmente i fegatini, i durelli, i cuori e 3 scalogni; mettete il tutto a rosolare a fuoco vivo in g 20 di burro, unendo anche le creste intere, un pizzicone di curry, sale e la panna. Mescolate l'intingolo velocemente, quindi spegnete non appena la panna incomincerà ad addensarsi. Mescolate in una ciotola gli albumi insieme con la Maizena, un generoso pizzico di sale e circa un mestolino d'acqua fredda, o tanta quanta sarà necessaria per ottenere una pastella piuttosto cremosa. Decorticate la zucca, tagliatela a tocchettini regolari spessi circa 4 mm che, senza salare, tufferete nella pastella, quindi friggerete in abbondante olio caldo ma non bollente. Passateli poi a sgocciolare su carta assorbente da cucina e serviteli caldi con le regaglie.

*La signora Olga dice che: la zucca non va salata perché altrimenti fa l'acqua e non rimane croccante in frittura; è preferibile, piuttosto, salare con decisione la pastella.*

***Si consiglia un bianco giovane, dal gusto secco, sapido, con profumo floreale:***

***Pigato Riviera di Ponente***
***Montecarlo bianco***
***Ischia bianco***

## STRUDEL DELLO CHEF

*(foto in questa pagina)*

***Ingredienti: dose per 12 persone***

***Per la pasta:*** *farina bianca g 150 più un poco per la spianatoia e il canovaccio - burro g 50 - un uovo - sale.*

***Per il ripieno:*** *fegatini e cuori di pollo, in tutto g 350 - spinaci g 350 - polpa di coniglio g 250 - porri g 250 - aglio - burro - farina - Marsala secco - vino bianco secco - olio d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa 2 ore.***

Per fare la pasta, versate g 150 di farina sulla spianatoia facendo la fontana. Al centro mettete un pizzico di sale, il burro morbido, a pezzetti, l'uovo e 2-3 cucchiaiate d'acqua fredda; impastate lavorando molto a lungo per ottenere una pasta soda ma molto elastica; fatene una palla e mettetela a riposare per 30' sotto una pentola calda. Intanto avviate il ripieno: pulite i fegatini e i cuori di pollo, metteteli in una casseruolina coperti di vino, portateli su fuoco moderato e fateli cuocere per 3-4'. A parte, stufate i porri a rondelle con g 30 di burro, mezzo bicchiere d'acqua e un pizzico di sale; dovranno cuocere finché saranno morbidi. Scottate per 2' gli spinaci in un cucchiaio d'olio riscaldato con uno spicchio d'aglio. Infine, in una casseruola, fate rosolare in g 30 di burro la polpa di coniglio a pezzettini; spolverizzatela con poca farina, fiammeggiatela con un goccio di Marsala e, quando l'alcol sarà evaporato, aggiungete i porri e gli spinaci stufati, i cuori e i fegatini a pezzettini, sale e pepe. Lasciate raffreddare il ripieno. Tirate la pasta molto sottile: per farlo meglio, incominciate ad allargarla con il matterello poi tiratela con le nocche delle dita, fino ad ottenere quasi un velo di pasta che disporrete su un canovaccio leggermente infarinato. Cospargetela con il ripieno quindi, aiutandovi con il canovaccio, arrotolate e sistemate lo strudel su una placca coperta da carta da forno, modellandolo a ferro di cavallo. Infornatelo a 200° per 45'.

***Si consiglia un vino rosato con profumo fragrante, giovane, secco e buona acidità:***
***Riviera del Garda Chiaretto***
***Bolgheri rosato***
***Castel del Monte rosato***

## CESTINO DI PANE CON CRUDITÀ

*(foto nella pag. accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

*un pane a cassetta intero, circa kg 1 - foglie di spinaci g 80 - indivia riccia g 80 - 4 fettine di bacon (pancetta affumicata) g 50 - maionese g 50 - un cespo di trevisana - uno di indivia belga - 4 pomodorini a ciliegia - burro - aglio - erba cipollina - sale - pepe nero in grani.*

***Tempo occorrente: circa 30'.***

Per una migliore riuscita di questi cestini, il pancarré deve essere raffermo di almeno 3-4 giorni. Togliete al pane tutta la crosta poi dividetelo in 4 pezzi (quasi di forma cubica) che dovrete vuotare della mollica, lasciando però il fondo e i bordi di circa un centimetro di spessore: in tal modo avrete ottenuto 4 contenitori (cestini). Strofinateli con uno spicchio d'aglio, pennellateli di burro fuso e passateli a tostare in forno. Intanto lasciate rosolare dolcemente le fettine di bacon in una padella antiaderente senza ungerla. Lavate la trevisana, le foglie degli spinaci che dovranno essere piccole e freschissime, l'indivia riccia, la belga e i pomodorini. Sgocciolate bene tutte le verdure, distribuitele nei cestini insieme con il bacon ridotto in dadolata. Condite il contenuto dei cestini, solo al momento di portarli in tavola, con una salsina preparata nel seguente modo: mettete la maionese in una ciotolina, stemperatela con una cucchiaiata d'acqua fredda e aromatizzatela con un trito di erba cipollina, un pizzico di sale e una macinata di pepe e servite.

***Si consiglia un vino bianco giovane, secco, fresco e leggermente aromatico:***
***Cortese dell'Alto Monferrato***
***Lugana***
***Val d'Arbia***

## SFORMATINO DI CAVOLFIORE CON SALSA AL CRESCIONE

*(foto in questa pagina, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

*latte g 500 - cavolfiore g 450 - panna liquida g 150 - crescione già mondato g 60 - farina g 60 - burro g 60 più un poco per gli stampini - un albume - noce moscata - sale - pepe bianco in grani.*

***Tempo occorrente: circa 2 ore.***

Pulite il cavolfiore, dividetelo a cimette e lessatelo a vapore. Intanto preparate una besciamella: in una casseruola amalgamate g 60 di burro con la farina; stemperate con il latte freddo, versandolo a filo, quindi tenete la salsa su fuoco moderato, mescolandola spesso e fatela cuocere per 5'; alla fine insaporitela con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Lasciate raffreddare la besciamella poi aggiungetevi il cavolfiore frullato, l'albume non montato, sale e pepe. Amalgamate bene il composto poi distribuitelo in 4 stampini da budino di circa 120 cc di capacità, dopo averli abbondantemente imburrati. Metteteli in un bagnomaria caldo, copriteli con un foglio di alluminio imburrato, passateli nel forno già a 180° per un'ora quindi sformateli e, prima di sformarli, lasciateli intiepidire per una decina di minuti. Preparate la salsa: frullate il crescione con g 50 di panna, trasferite il ricavato in una ciotolina, unitevi la restante panna senza montarla, sale, una macinata di pepe e una grattatina di noce moscata. Versate un velo di salsa nei piatti, sopra capovolgete gli sformatini tiepidi e servite.

***Si consiglia un vino bianco giovane, secco, fresco e leggermente aromatico:***
***Valle d'Aosta bianco***
***Capriano del Colle Trebbiano***
***Bianco Vergine Valdichiana***

# PRIMI PIATTI

### MINESTRA DI PASTA E CAVOLFIORE

*(foto nella pagina accanto, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

*brodo di pollo l 1,8 - carota g 150 - tagliolini freschi g 250 - cimette di cavolfiore g 120 - porro g 120 - sedano g 100 - 4 tuorli d'uovo sodi - salsa di soia - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa 40'.***

Spuntate il porro e la carota; raschiate la costa di sedano eliminando le eventuali fibre; lavate e sgocciolate tutte le verdure incluse le cimette di cavolfiore, quindi tagliatele a tocchetti e mettetele a cuocere nel brodo di pollo, già portato all'ebollizione. Quando saranno a tre quarti di cottura, cioè dopo circa 20', aggiungete i tagliolini e terminate di cuocere in altri 4-5'. Correggete la minestra di sale, aromatizzatela con un pizzico di pepe e con una generosa spruzzata di salsa di soia, distribuitela nei piatti oppure nelle apposite tazze, infine completatela con una guarnizione di mimosa d'uovo che si ottiene passando i tuorli sodi al setaccio e facendoli cadere direttamente sulla minestra fumante.

***Si consiglia un bianco giovane, dal gusto secco, armonico e dal profumo fragrante:***

***Grave del Friuli Pinot Grigio***
***Trebbiano d'Abruzzo***
***Ostuni bianco***

### RISOTTO CON SOIA ROSSA

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

*riso g 350 - code di gamberetto g 150 - fagioli rossi di soia g 100 - burro g 50 - cipolla - parmigiano - un litro di brodo - vino bianco secco - olio d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa 25' più l'ammollo della soia.***

Mettete la soia in ammollo in acqua fredda per una notte. Al momento di avviare il risotto, tritate finemente una piccola cipolla e fatela appassire in 2 cucchiaiate d'olio. Unite il riso, tostatelo a fuoco vivo, bagnatelo con mezzo bicchiere di vino e, non appena quest'ultimo sarà evaporato, proseguite la cottura, mescolando spesso, aggiungendo il brodo caldo poco per volta. A 5' dalla fine cottura, unite la soia rossa sgocciolata e le code di gamberetto dopo averle sgusciate a crudo. Assaggiate il risotto, correggetelo di sale, insaporitelo con un pizzico di pepe, spegnete, mantecatelo con il burro e una cucchiaiata di parmigiano grattugiato. Servitelo subito.

*La signora Olga dice che: i fagioli colorati di soia, che sono in realtà i semi della pianta, sono conosciuti anche con il loro nome orientale "azuki". Originari della Cina, ricchi di proteine e di grassi, ma poveri di amido, gli azuki sono molto energetici e, in cucina, si adoperano come i fagioli. Ne esistono di tre colori: rossi, verdi e gialli.*

***Si consiglia un bianco giovane, dal gusto secco, armonico e dal profumo fragrante:***

***Isonzo Pinot bianco***
***Colli Albani secco***
***Melissa bianco***

### CANNOLI DI CRESPELLE

2 tempi

*(foto nella pag. accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

***Per le crespelle:*** *latte g 250 - farina g 125 - 2 uova - burro - sale.*

***Per il ripieno:*** *polpa di vitello g 350 - ricotta g 250 - spinaci lessati e strizzati g 100 - cipolla g 80 - parmigiano grattugiato - noce moscata - burro - vino bianco secco - olio d'oliva - sale - pepe.*

***Per la besciamella:*** *latte g 500 - farina g 30 - burro g 30 - sale.*

***Tempo occorrente: circa un'ora e 30'.***

Preparate le crespelle (anche con 2 giorno di anticipo), iniziando con lo sciogliere circa g 10 di burro, senza farlo friggere, nella padellina che userete per cuocerle. In una ciotola mescolate quindi le uova con la farina e un pizzico di sale; stemperate l'impasto con il latte freddo aggiungendolo a filo e incorporate il burro sciolto. Versate un mestolino di pastella nella padellina unta, ben calda e, muovendola e inclinandola, fate in modo che il composto si allarghi sul fondo e si rapprenda in una frittatina sottile. Giratela con una spatola per completarne la cottura quindi sformatela in un piatto e ripetete l'operazione, senza più ungere la padellina: ogni crespella sarà pronta in meno di un minuto (con questa dose dovrete ottenere almeno 12 crespelle). Per il ripieno, tagliate a pezzetti la polpa di vitello, fatela rosolare con 2 cucchiaiate d'olio e la cipolla tritata, bagnatela con mezzo bicchiere di vino, salatela, pepatela e fatela cuocere per 20' circa: alla fine dovrete ottenere un intingolo piuttosto ristretto. Intanto preparate la besciamella: in una casseruola impastate il burro con la farina, stemperate questo roux con il latte versandolo a filo, portate su fuoco moderato e, mescolando, fate bollire la salsa per 5'. Correggetela di sale e lasciatela raffreddare. Passate al mixer l'intin-

golo di carne insieme con gli spinaci; amalgamate il ricavato con la ricotta, g 30 di parmigiano, sale, pepe, una grattatina di noce moscata, quindi distribuite questo composto tra le crespelle e arrotolatele a cannolo. Spuntate i cannoli alle estremità poi sistemateli a strati in una pirofila, condendoli con la besciamella, fiocchetti di burro e una spolveratina di parmigiano. Passate in forno a gratinare.

***Si consiglia un vino rosato con profumo fragrante, giovane, secco e buona acidità:***
***Bardolino Chiaretto***
***Colli Perugini rosato***
***Savuto rosato***

## CREMA DI VERDURE E MINI CHOUX

2 tempi

*(foto a pag. 50, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

***Per i mini choux:*** *farina g 50 -parmigiano grattugiato g 35 - burro g 25 - un uovo - sale - burro e farina per la placca.*

***Per la crema di verdure:*** *uno spicchio di zucca decorticata g 400 - carote g 350 - porri spuntati g 200 - brodo di carne l 2 - olio d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa un'ora.***

Preparate i mini choux (anche il giorno prima): portate all'ebollizione g 100 di acqua con il burro e un pizzico di sale; versate quindi la farina, tutta in una volta e, mescolando con un cucchiaio di legno, tenete sul fuoco l'impasto finché si staccherà dalla casseruola con uno sfrigolio come se friggesse. Allora trasferitelo nella ciotola dell'impastatrice e lasciatelo raffreddare. Lavorandolo quindi con la frusta a gancio, incorporatevi il parmigiano e l'uovo. Raccogliete l'impasto in una tasca di tela munita di bocchetta liscia e fatelo uscire in piccolissimi ciuffi che disporrete in fila su una placca leggermente infarinata e imburrata. Passate in forno a 200° per 15' circa. Al momento di avviare la crema, tagliate a dadini i porri, la zucca, le carote, quindi fate rosolare il tutto in 4 cucchiaiate d'olio. Aggiungete il brodo, sale, pepe, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco moderato per 50' circa, poi frullate con il frullino a immersione (o passate la minestra al mixer). Versate la crema ottenuta nelle ciotole o nei piatti da porzione e servitela ben calda guarnita con i mini choux e, volendo, con alcune rondelle di porro fresco.

***Si consiglia un bianco giovane, dal gusto secco, armonico e dal profumo fragrante:***
***Latisana Pinot Grigio***
***Orvieto secco***
***Bianco Capena***

## GNOCCHI VERDI CON RAGÙ DI FEGATO E SALSICCIA

*(foto a pag. 50, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

***Per gli gnocchi:*** *patate kg 1,250 - farina g 350 più un poco per la spianatoia - spinaci lessati e strizzati g 100 - parmigiano grattugiato - noce moscata - sale.*

***Per il ragù:*** *fegato di vitello g 300 - salsiccia g 250 - cipolla g 120 - concentrato di pomodoro g 100 - vino rosso robusto - salvia - brodo di dado - olio - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa un'ora e 15'.***

Lavate le patate e lessatele con la buccia, mettendole in acqua inizialmente fredda. Scolatele leggermente al dente, pelatele, passatele allo schiacciapatate facendo cadere il ricavato su g 350 di farina che avrete allargato a fontana sulla spianatoia; lasciate raffreddare. Intanto avviate il ragù: tritate finemente la cipolla, mettetela ad appassire in 3 cucchiaiate d'olio con una foglia di salvia, il fegato macinato grosso, la salsiccia spellata a tocchetti e, quando il tutto sarà rosolato, bagnate con mezzo bicchiere di vino. Mescolate, fate evaporare il vino a fuoco vivace, quindi aggiungete il concentrato di pomodoro, 2 mestoli di brodo caldo, sale, pepe; incoperchiate, riducete la fiamma e lasciate sobbollire il ragù per circa un'ora. Intanto tritate finemente gli spinaci poi passateli al setaccio facendo cadere il ricavato sulle patate passate, fredde. Insaporite con sale, una cucchiaiata di parmigiano, una grattatina di noce moscata, quindi impastate brevemente il tutto. Spolverizzate la spianatoia di farina, preparate con l'impasto dei filoncini grossi un dito, tagliateli a tocchetti (gnocchi) e trasferiteli su largo vassoio infarinato. Lessateli in abbondante acqua bollente salata, togliendoli con il mestolo forato appena affioreranno alla superficie. Sgocciolateli bene, metteteli in un piatto da portata, conditeli con il ragù e serviteli subito con parmigiano a parte.

***Si consiglia un bianco giovane, dal gusto secco, sapido, con profumo floreale:***
***Collio Tocai Friulano***
***Frascati Superiore***
***Bianco d'Alcamo***

## PASTA PASTICCIATA

*(foto a pag. 51, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

*zucca decorticata g 500 - pasta corta g 400 - patate g 350 - fontina g 180 - cipolla g 80 - olio d'oliva g 80 - burro g 50 - parmigiano grattugiato - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa 50'.***

Portate a bollore abbondante acqua, salatela e fatevi cuocere per 3' la pasta (noi abbiamo usato le "ruote"). Unite quindi la zucca tagliata a cubetti e le patate anch'esse ridotte in dadolata. Scolate quando pasta e verdura saranno a circa tre quarti di cottura e condite il tutto con la fontina a dadini, con sale, pepe e un soffritto precedentemente preparato facendo stufare la cipolla nell'olio e burro. Mescolate, trasferite in una pirofila, cospargete con due cucchiaiate di parmigiano grattugiato e passate in forno a gratinare. Servite la pasta senza muoverla dalla teglia (la nostra foto mostra la preparazione pronta per andare in forno).

***Si consiglia un bianco giovane, dal gusto secco, sapido, con profumo floreale:***
***Colli Orientali del Friuli Riesling***
***Verdicchio di Matelica***
***Etna bianco***

## TAGLIATELLE ALLO ZAFFERANO CONDITE CON FORMAGGI

*(foto a pag. 51, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

***Per le tagliatelle:*** *farina bianca g 300 - 3 uova - zafferano - olio d'oliva - sale.*

***Per il condimento:*** *mascarpone g 250 - gorgonzola g 100 - robiola g 70 - sale.*

***Tempo occorrente: circa un'ora.***

Per fare le tagliatelle, versate la farina sulla spianatoia facendo la fontana. Al centro mettete le uova, un pizzichino di sale, 2 bustine di zafferano e una cucchiaiata d'olio; lavorate a lungo ed energicamente per ottenere una pasta molto soda ma elastica. Lasciatela riposare al fresco per 30' quindi, con l'apposita macchinetta, tiratela in sfoglie sottili, ma non sottilissime (fissate il rullo alla penultima tacca della ruota dentata). Lasciate asciugare le sfoglie per una decina di minuti, quindi passatele nella trafila per le tagliatelle. Al momento di servirle, portate a bollore abbondante acqua, salatela e calatevi la pasta. Mentre questa sta cuocendo, mettete in una ciotola capiente il mascarpone, la robiola e il gorgonzola ridotto in dadolata. Stemperate i formaggi e un pizzichino di sale con un mestolino di acqua di cottura della pasta, togliete quest'ultima al dente senza scolarla eccessivamente, quindi rigiratela per farla insaporire bene; trasferitela nel piatto da portata e servitela subito.

***Si consiglia un bianco giovane, dal gusto secco, sapido, con profumo floreale:***
***Aquileia Verduzzo***
***Bianchello del Metauro***
***Vermentino di Gallura Superiore***



# PESCI

## FILETTI DI BRANZINO CON CREMA DI CIPOLLE

*(foto nella pagina accanto, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

*2 branzini circa kg 1,500 - cipolle gialle g 800 - pancetta tesa a fettine g 50 - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani.*

***Tempo occorrente: circa un'ora.***

Infornate a 180° le cipolle che dovranno essere di media grossezza, senza sbucciarle. Fatele cuocere per circa un'ora, o finché saranno molto morbide. Mentre le cipolle cuociono, squamate i branzini, eviscerateli, lavateli e sfilettateli privandoli anche della pelle. Quando le cipolle saranno quasi cotte, salate, pepate i filetti di branzino, fateli rosolare a fuoco vivo in pochissimo olio e, separatamente, in una padella antiaderente, rosolate a fuoco moderato le fettine di pancetta ridotte a striscioline. Sfornate le cipolle, pelatele, passatele al mixer ottenendo una densa crema; insaporitela con un pizzico di sale, g 100 di olio e una generosa macinata di pepe. Distribuitela nei piatti da porzione, sopra sistematevi i filetti rosolati, completate con la pancetta e con un trito di prezzemolo, quindi servite.

***Si consiglia un vino bianco giovane, secco, fresco e leggermente aromatico:***
***Pinot Grigio Alto Adige***
***Vernaccia di San Gimignano***
***Gioia del Colle bianco***

## MOSCARDINI E VERDURE AL SALTO

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

*moscardini piccoli g 500 - cimette di cavolfiore g 200 - patate g 200 - aglio - prezzemolo - olio d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa 40'.***

Lessate al dente le cimette di cavolfiore e, separatamente, anche le patate, mettendole a cuocere in acqua inizialmente fredda. Intanto pulite i moscardini privandoli di becco e occhi, quindi eviscerateli. Pelate le patate, tagliatele a dadini e fatele rosolare in padella, in 3 cucchiaiate d'olio caldo, insieme con le cimette di cavolfiore e uno spicchio d'aglio. Contemporaneamente fate cuocere i moscardini, saltandoli in una larga padella con 2 spicchi d'aglio e 3 cucchiaiate d'olio caldo. Quando sia le verdure sia i molluschi saranno quasi pronti, riunite tutto in un tegame, tenete sul fuoco per 2' e insaporite con sale, pepe e prezzemolo tritato.

***Si consiglia un vino bianco giovane, secco, fresco e leggermente aromatico:***
***Terlano Riesling Renano***
***Ronco del Re bianco***
***Favonio bianco***

## CEFALO CON BROCCOLETTI

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

*2 cefali circa kg 1,400 - broccoletti puliti g 600 - panna liquida g 150 - scalogno - burro - olio d'oliva - sale - pepe bianco.*

***Tempo occorrente: circa 40'.***

Squamate i cefali, eviscerateli aprendoli con un taglio dalle branchie alla cavità anale, lavateli, asciugateli, salateli e pepateli. Sbollentate i broccoletti dopo averli divisi a cimette. Affettate uno scalogno e fatelo appassire in una noce di burro riscaldato con una cucchiaiata d'olio; unite i broccoletti, fateli rosolare dolcemente, salateli, pepateli, quindi passateli al mixer unendo anche la panna; otterrete una densa salsina che, volendo, potrete rendere ancora più fine passandola al setaccio. Quando la salsa di broccoletti sarà quasi pronta, rosolate i cefali a fuoco vivo in un filo d'olio caldo, in modo che prendano colore, quindi passateli in forno, già scaldato a 220°, per 15' circa. Sfornateli, sistemateli sulla salsa di broccoletti calda e serviteli subito con una guarnizione a piacere.

*La signora Olga dice che: noi abbiamo guarnito i cefali con anelli di cipolla bianca, poi li abbiamo infarinati e fritti nell'olio caldo.*

***Si consiglia un vino bianco giovane, secco, fresco e leggermente aromatico:***
***Valle Isarco Veltliner***
***Colli Piacentini Sauvignon***
***Capannelle bianco***

## SCORFANO BRASATO AL FORNO CON VERDURE

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

*uno scorfano circa kg 1,400 - verza g 500 - carote g 200 - porri g 200 - burro - aglio - maggiorana - vino bianco secco - olio d'oliva - sale - pepe in grani.*

***Tempo occorrente: circa 40'.***

Pulite lo scorfano facendo molta attenzione a non pungervi con le pinne dorsali che possono provocare una leggera infezione; squamatelo, evisceratelo apren-

dolo con un taglio dalle branchie alla cavità anale, lavatelo, asciugatelo, salatelo e insaporitelo con una generosa macinata di pepe. Sfogliate la verza, lavatela e tagliatela a listerelle (julienne). Riducete in dadolata fine (brunoise) i porri e le carote. Mettete nel ventre dello scorfano una manciata di tutte le verdure preparate e un rametto di maggiorana, poi sistematelo in una pirofila con alcuni spicchi d'aglio, 3 cucchiaiate d'olio, una noce di burro e infornatelo a 180° per 15' poi bagnatelo con mezzo bicchiere di vino, coprite la teglia con un foglio di alluminio e proseguite la cottura ancora per 25'. Intanto mettete il resto della julienne di verza e della brunoise di porri e carote in una teglia con una noce di burro, un filo d'olio, una rametto di maggiorana, sale e una macinata di pepe; portate su fuoco medio e fate stufare il tutto, bagnando con un goccio di vino. Quando le verdure saranno pronte, trasferitele nella teglia dello scorfano cotto, quindi servite.

*Si consiglia un vino bianco giovane, secco, fresco e leggermente aromatico:*
***Trentino Chardonnay***
***Torgiano bianco***
***Forastera bianco***

## SANPIETRO AL BURRO E SALVIA CON PORCINI E PATATE

*(foto in questa pagina, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***
*un pesce sanpietro kg 2 - porcini g 500 - patatine g 500 - burro - salvia - sale - pepe.*
***Tempo occorrente: circa 40'.***

Pulite il pesce e sfilettatelo ricavando 2 grossi filetti da circa g 400 ciascuno ai quali lascerete la pelle. Pulite i porcini strofinando le cappelle con una pezzuolina umida, quindi tagliateli a spicchi e fateli rosolare in padella, a fuoco vivo, in una noce di burro riscaldato con alcune foglioline di salvia. A fine cottura salateli e pepateli. Cuocete al forno le patatine con la buccia, insaporendo anch'esse con burro, salvia, sale, pepe. Infine, rosolate i filetti di sanpietro nel burro spumeggiante, mettendoli in padella dal lato della carne e aromatizzateli con salvia, sale e pepe. Servite tutto insieme, ben caldo.

*La signora Olga dice che: gli abbondanti scarti del sanpietro si utilizzano per preparare del fumetto di pesce, sempre utile in cucina.*

*Si consiglia un vino bianco giovane, secco, fresco e leggermente aromatico:*
***Soave Superiore***
***Fiorano bianco***
***Greco di Tufo***

# VERDURE

## PATATE WILLIAM

*(foto nella pagina accanto, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 8 persone***

*patate farinose kg 1, più una patata media - burro g 100 - tomino g 100 - parmigiano grattugiato g 50 - 5 uova più 2 tuorli - pane grattugiato - farina bianca - salvia - olio d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa un'ora.***

Lavate kg 1 di patate per eliminare eventuali residui terrosi, quindi fatele lessare con la buccia, mettendole inizialmente in abbondante acqua fredda; scolatele leggermente al dente, pelatele, passatele allo schiacciapatate, raccogliete il ricavato in una ciotola insieme con i tuorli, 2 uova, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e il burro morbido, a pezzetti. Amalgamate bene in modo da ottenere un impasto omogeneo, trasferitelo sulla spianatoia leggermente infarinata e formate con esso un grosso cilindro di circa cm 5 di diametro. Tagliatelo in 9 pezzi uguali, mettete al centro di ognuno un dado di tomino, quindi modellate il pezzo tra le mani, dandogli una forma a pera. Battete in un piatto le uova rimaste; passate le 9 pere in poca farina, quindi nelle uova battute e nel pane grattugiato, poi ripetete l'operazione, in modo che ciascuna pera abbia una doppia impanatura che è necessaria per impedire che, durante la frittura, il tomino fuoriesca. Ricavate dalla patata rimasta 9 sottili bastoncini; scegliete 9 belle foglie di salvia e impanatele. Friggete le pere, i bastoncini e le foglie di salvia nell'olio caldo, poi infilate all'estremità più sottile di ciascuna pera un bastoncino e una foglia impanata per fare il picciolo.

***Si consiglia un vino bianco giovane, secco, fresco e leggermente aromatico:***

***Südtiroler Sauvignon***
***Trebbiano di Aprilia***
***Bianco di Dorgali***

## INSALATA CON GRANA

*(foto nella pag. accanto, in 2° piano)*

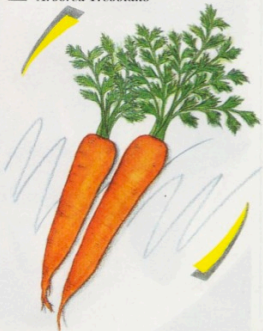
***Ingredienti: dose per 4 persone***

*carote g 200 - porcini g 200 - un cuore di sedano g 100 - grana padano a scaglie g 100 - limone - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa 15'.***

Pulite i porcini raschiandone i gambi con il pelapatate e le cappelle con una pezzuolina umida. Spuntate, raschiate, lavate le carote, tagliatele a filetti sottili (julienne) quindi raccoglietele in una ciotola. Unite il cuore di sedano ridotto a rondelle, i porcini a lamelle e le scaglie di grana. Preparate una citronnette frullando alla massima velocità il succo di un limone filtrato, un trito di prezzemolo, sale, pepe e circa g 80 d'olio. Condite l'insalata solo al momento di portarla in tavola e mescolatela in presenza dei commensali.

***Si consiglia un vino bianco giovane, secco, fresco e leggermente aromatico:***

***Alto Adige Riesling Italico***
***Amelia bianco***
***Arborea Trebbiano***

## TEGLIA DI PATATE, CIPOLLE E SALSICCIA AL FORNO

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 8 persone***

*patate kg 1 - cipolle g 500 - salsiccia all'aglio g 250 - salvia - olio - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa un'ora e 20'.***

Pelate le patate e tagliatele a rondelle sottili, usando la mandolina. Affettate a velo le cipolle; spellate e spezzettate la salsiccia. Ungete d'olio una pirofila che possa passare dal forno alla tavola e riempitela con le patate e le cipolle sistemandole a strati; ogni strato va condito con sale, pepe, salsiccia sbriciolata, un filo d'olio e foglioline di salvia. Passate la preparazione in forno a 180° per un'ora e 10'; se a tre quarti di cottura lo strato superficiale di patate dovesse risultare già ben colorito, coprite la teglia con un foglio di alluminio e terminate di cuocere. Portate in tavola la teglia tiepida.

***Si consiglia un vino rosato con profumo fragrante, giovane, secco e buona acidità:***

***Lagrein rosato***
***Aquileia rosato***
***Biferno rosato***

## MISTO DI FUNGHI E ZUCCA

*(ricetta senza foto)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

*una fetta di zucca gialla g 500 - funghi orecchioni g 300 - cipolla g 150 - burro g 30 - timo in polvere - olio d'oliva - sale - pepe in grani.*

***Tempo occorrente: circa 50'.***

Fate riscaldare in un largo tegame il burro con 2 cucchiaiate d'olio; unite la cipolla affettata a velo, lasciatela appassire dolcemente poi aggiungete i funghi lavati, tagliati a pezzi e la zucca decorticata,

ridotta a fettine. Salate, pepate, incoperchiate e lasciate cuocere il tutto per circa 35' a fuoco molto moderato, mescolando spesso e bagnando la preparazione se dovesse asciugarsi troppo, con un mestolino di acqua. A fine cottura insaporite con un pizzicone di timo, quindi servite.

***Si consiglia un rosso dal profumo vinoso, secco e leggero di corpo:***
***Barbera della Rocchetta***
***Cabernet di Rivergaro***
***Bolina***

## BROCCOLI CON SPECK E MONTASIO

*(foto in questa pagina, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

*broccoli già puliti g 500 - Montasio a fette g 200 - speck - scalogno - pancarré - olio d'oliva - sale.*

***Tempo occorrente: circa 40'.***

Cuocete i broccoli a vapore. Intanto tagliate a dadini g 50 di speck e rosolateli dolcemente in un filo d'olio insieme con un piccolo scalogno tritato e 4 fette di pancarré private della crosta e passate al tritatutto. Sistemate i broccoli in un piatto da forno, copriteli con il Montasio, cospargeteli con un pizzico di sale e con il misto di pane e speck, quindi passate al grill solo per il tempo necessario a far sciogliere il formaggio. Intanto rosolate alcune fettine di speck e quando sfornate completate con questa guarnizione.

***Si consiglia un rosso dal profumo vinoso, secco e leggero di corpo:***
***Blauburgunder***
***Artimino***
***Brindisi rosso***

## INDIVIA BELGA GRIGLIATA

*(foto in questa pagina, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

*4 cespi di indivia belga, circa g 500 - 4 fette di bitto g 200 - 4 fette di prosciutto cotto g 100 - olio d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa 30'.***

Tagliate a metà i cespi di indivia, conditeli con sale, pepe, olio, quindi passateli sulla griglia ben calda. Intanto rosolate le fette di prosciutto. Sistemate in un piatto da forno i cespi di indivia, copriteli con il prosciutto e il bitto e passate al grill.

***Si consiglia un bianco giovane, dal gusto secco, armonico e dal profumo fragrante:***
***Albana di Romagna***
***Ambra bianco***
***Bianco di Nicastro***



*RICETTA FILMATA*

# TERRINA DI VERDURE

1

2

3

4

5

6

***Ingredienti: dose per 6 persone***

*un grosso spicchio di zucca decorticata g 500 - spinaci freschi g 500 - patate g 500 - zucchine g 250 - cimette di cavolfiore g 250 - porro spuntato g 150 - 5 uova - aglio - burro - parmigiano grattugiato - olio d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo occorrente: circa 2 ore.***

1 - Tagliate la zucca e le patate a fette di circa mm 2 di spessore

2 - Riducete in dadolata regolare il porro e le zucchine. Lessate al dente le cimette di cavolfiore. Scottate gli spinaci con uno spicchio d'aglio e una cucchiaiata d'olio

3 - Fate stufare per circa 10', in una casseruola coperta, la dadolata di verdure con 2 cucchiaiate d'olio caldo

4 - Separatamente rosolate a fuoco vivo, in poco olio caldo, le cimette già lessate di cavolfiore; unite gli spinaci scottati; salate e pepate il tutto

5 - Aggiungetevi, senza farle rapprendere troppo, 2 uova battute, una cucchiaiata di parmigiano, un pizzico di sale, poi passate l'insieme al frullatore. Strapazzate le restanti 3 uova con una noce di burro; salatele, pepatele amalgamatele con la dadolata di porro e zucchine, unite una cucchiaiata di parmigiano, quindi frullate il tutto

6 - Imburrate uno stampo a cassetta e riempitelo con uno strato di patate, uno di frullato, le fette di zucca, l'altro frullato, alternando i sapori. Cuocete la preparazione a bagnomaria nel forno a 190° per un'ora e 10' circa, poi sfornate e lasciatela raffreddare completamente prima di sformarla. Servitela fredda, irrorata con poco burro caldo aromatizzato con un pizzicone di pepe. (Se, invece, preferite gustare la terrina tiepida, dopo averla sformata da fredda, passatela ancora brevemente nel forno caldissimo)

# PIATTI DI MEZZO

## OSSIBUCHI BRASATI AL VINO ROSSO

*(foto nella pagina accanto, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

*6 ossibuchi di vitello - vino rosso robusto g 300 - cipolla g 150 - champignon g 150 - carota g 100 - sedano g 80 - farina - olio d'oliva - sale - pepe in grani.*

***Tempo occorrente: circa un'ora e 30'.***

Infarinate leggermente gli ossibuchi, quindi fateli rosolare in padella, a fuoco vivo, in un filo d'olio caldo. Trasferiteli poi in una teglia con il loro fondo di cottura, aggiungete il sedano, la carota, la cipolla, il tutto tagliato a tocchetti, i funghi champignon a spicchietti, il vino, un pizzico di sale e alcuni grani di pepe. Passate in forno a 200° per 50' circa. A cottura ultimata, trasferite gli ossibuchi con il loro saporito intingolo in un piatto da portata e serviteli, volendo, accompagnati con un morbido purè di patate.

***Si consiglia un rosso dal profumo vinoso, secco e leggero di corpo:***
***San Colombano***
***Gutturnio***
***Settesoli rosso***

## SPEZZATINO DI CERVO

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

*polpa di cervo a pezzetti kg 1 - panna liquida g 150 - porro g 125 - carota g 120 - sedano g 80 - vino bianco secco - brodo (anche di dado) - olio d'oliva - sale - pepe - polenta taragna per accompagnare lo spezzatino.*

***Tempo occorrente: circa 2 ore.***

Spuntate la carota, il sedano, il porro e riducete il tutto in dadolata. Fate rosolare lo spezzatino di cervo in padella, a fuoco vivo, in 4 cucchiaiate d'olio, quindi spegnete e scolate via il grasso di cottura. In una casseruola mettete ad appassire la dadolata di verdure in 3 cucchiaiate d'olio; unite quindi lo spezzatino rosolato, sale, pepe, mezzo bicchiere di vino e quando questo sarà evaporato, un mestolo di brodo; incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco moderato per un'ora e 50', aggiungendo eventualmente ancora brodo e, a 10' dalla fine, la panna: dovrete avere un intingolo di carne piuttosto ristretto. Servitelo con fettine di polenta abbrustolite (se non vi piace la polenta taragna, sostituitela con quella gialla).

***Si consiglia un rosso secco, di moderato invecchiamento, dal profumo fruttato:***
***Nebbiolo d'Alba***
***Rubesco***
***Taurasi***

## ROTOLO DI VITELLO

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

*una fetta di fesa francese g 450 - petto di pollo g 200 - animelle g 125 - 4 fette di pancarré ammollate nel latte - una verza - un albume - rosmarino - alloro - parmigiano grattugiato - olio d'oliva - sale - pepe in grani.*

***Tempo occorrente: circa un'ora e 10.***

Fate lessare per 10' le animelle in abbondante acqua salata, aromatizzata da una foglia di alloro, quindi scolatele, lasciatele raffreddare e riducetele in dadolata. Sbollentate per 2' tre foglie di verza, che dovranno essere scelte tra le più larghe, senza lacerazioni. Passate al mixer il petto di pollo insieme con il pancarré strizzato e un albume; insaporite il ricavato con sale, pepe, un trito di rosmarino e una cucchiaiata di parmigiano. Battete la fetta di fesa per allargarla al massimo, quindi copritela con le foglie di verza sbollentate. Spalmatevi sopra il composto al pollo, cospargete il tutto con la dadolata di animelle, arrotolate nella verza e successivamente nella carne. Chiudete il rotolo in un foglio di carta da forno, legatelo a caramella, mettetelo in una pirofila, irroratelo con un filo d'olio, quindi passate in forno a 200° per 45' circa. (Se possedete un termometro per cotture, il rotolo sarà cotto a puntino quando la sua temperatura interna avrà raggiunto i 70° C). A cottura ultimata, toglietelo dalla carta, affettatelo parzialmente e servitelo con il resto della verza stufata al burro.

*La signora Olga dice che: arrotolare il ripieno prima nella verza poi nella carne fa sì che, al taglio, si crei un buon effetto cromatico.*

***Si consiglia un rosso dal profumo vinoso, secco e leggero di corpo:***
***Dolcetto di Ovada***
***Cabernet di Breganze***
***Rosso di Montalcino***

## PIE DI FARAONA E BACON

*(foto a pag. 67, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

*una faraona - rape g 350 - pasta brisée g 300 - bacon (pancetta affumicata) g 200 - cipolla g 70 - vino bianco secco g 70 - burro g 50 - brandy g 40 - un uovo - aglio - olio d'oliva - sale - pepe nero.*

***Tempo occorrente: circa un'ora e 20'.***

Bruciacchiate la faraona per eliminare piume o penne residue, quindi lavatela, tagliatela in pezzi regolari e privatela della pelle. Fate rosolare i pezzi di volatile in padella con il burro, il bacon tagliato a dadini e la cipolla tritata. Bagnate con il brandy, fiammeggiate inclinando la casseruola verso il fuoco e, non appena l'al-

col sarà evaporato, unite il vino bianco, sale, una macinata di pepe, incoperchiate e lasciate cuocere la preparazione a fuoco moderato per circa 25'. Nel frattempo pelate le rape, riducetele in dadolata e fatele rosolare con poco olio e uno spicchio d'aglio. Tirate la pasta brisée a mm 5 di spessore e ricavatene una striscia larga circa cm 2 e lunga a sufficienza per circondare, all'esterno, una teglia a bordi bassi scanalati di cm 22 di diametro. Mettetevi la faraona con il suo fondo di cottura ristretto e le rape. Pennellate con l'uovo battuto la striscia di pasta e sistematela intorno alla teglia, facendovela aderire con il lato pennellato. Coprite con la restante pasta brisée, sigillandola alla striscia. Pennellate la pie d'uovo, bucherellatela e cuocetela in forno, già scaldato a 220°, per circa 35'.

***Si consiglia un rosso dal profumo vinoso, secco e leggero di corpo:***
***Sandbichler rosso***
***Rosso Piceno***
***San Severo rosso***

## MANZO STUFATO AL PROFUMO DI ALLORO

*(foto in questa pagina, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

*manzo (fesone di spalla) g 1,200 - vino bianco secco g 350 - pancetta tesa a fettine g 200 - cipolla g 80 - panna g 80 - burro g 50 -10 foglie di alloro - prezzemolo brodo (anche di dado) - sale - pepe nero in grani.*

***Tempo occorrente: circa 2 ore e 20'.***

Bardate la carne con le fettine di pancetta, quindi legatela con alcuni giri di spago, senza stringere troppo. Tritate la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con il burro, le foglie di alloro e un cucchiaino di grani di pepe. Unite la carne, lasciatela colorire da tutti i lati girandola spesso senza pungerla con la forchetta, quindi bagnatela con il vino. Salate, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa un'ora e 45', bagnando di tanto in tanto la carne con un poco di brodo. Al termine della cottura unite la panna, fatela ridurre leggermente, infine filtrate la salsa recuperando i grani di pepe. Eliminate lo spago, affettate parzialmente la carne, irroratela abbondantemente con la salsa e servitela con prezzemolo tritato e i grani di pepe.

***Si consiglia un rosso secco, di moderato invecchiamento, dal profumo fruttato:***
***Inferno***
***Sangioveto di Coltibuono***
***Salice Salentino rosso***

## BOLLITO MISTO CON SALSE

*(foto in questa pagina)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

***Per il bollito:*** *vitello (testina, coda, piedino e stinco) - polpa di manzo g 250 - cotenna di maiale g 150 - cipolla - sedano - carota - alloro - chiodi di garofano - gambi di prezzemolo - noce moscata - sale - pepe in grani.*

***Per la salsa verde:*** *trito aromatico fine (prezzemolo, cerfoglio, maggiorana, erba cipollina) - 2 fette di pancarré ammollate nell'aceto - un tuorlo d'uovo sodo - aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe.*

***Per la salsa al rafano:*** *un pezzo di rafano - maionese - ketchup - Tabasco.*

***Tempo occorrente: circa un'ora e 15'.***

Per preparare questo bollito in tempi non eccessivamente lunghi, sarà bene usare la pentola a pressione. Mettete dunque nella pentola mezza testina, la cotenna, una coda, un piedino e mezzo stinco; coprite con acqua, aggiungete una foglia di alloro, una carota, mezza cipolla steccata con alcuni chiodi di garofano, dei gambi di prezzemolo, una costa di sedano, una presa di sale, una grattatina di noce moscata e grani di pepe. Chiudete la pentola e, al fischio, calcolate 20', poi fate uscire il vapore, aprite, aggiungete il pezzo di manzo, chiudete, riportate in pressione e, al fischio, calcolate altri 40-45'. Mentre il bollito sta cuocendo, preparate le salse: per fare quella verde, dovete passare al mixer le fette di pancarré ammollate, il tuorlo, uno spicchio d'aglio e circa g 100 d'olio; raccogliete il ricavato in una ciotola e amalgamatelo con una cucchiaiata di trito aromatico, sale e pepe. Per la salsa al rafano, invece, grattugiate un pezzo di radice fino ad ottenere circa 2 cucchiaini di polpa. Mettetela in una ciotola e amalgamatela con mezzo vasetto di maionese, 2 cucchiaiate di ketchup e alcune gocce di Tabasco. Servite il bollito a pezzi e servitelo con le salse e verdure lesse (zucchine, carote, patate).

***Si consiglia un rosso dal profumo vinoso, secco e leggero di corpo:***
***Oltrepò Pavese Barbera***
***Chianti Colline Pisane***
***Solopaca rosso***

## CONIGLIO AL CURRY

*(ricetta senza foto)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

*un coniglio pulito kg 1,200 - brodo di pollo g 500 - vino bianco secco g 200 - cipolla g 200 - una mela verde - concentrato di pomodoro - aglio - curry - burro - farina bianca - aceto - sale.*

***Tempo occorrente: circa un'ora e 30'.***

Lasciate per 30' il coniglio a bagno in acqua fredda e aceto, poi tagliatelo e rosolatelo in g 40 di burro riscaldato con la cipolla tritata. Irrorate con il vino e, non appena quest'ultimo sarà evaporato, cospargete la carne con una cucchiaiata di curry e una di farina. Salate, bagnate con il brodo nel quale avrete sciolto una punta di concentrato, incoperchiate e lasciate cuocere moderatamente per 40' unendo, 15' prima della fine, la mela a dadini.

***Si consiglia un bianco giovane, dal gusto secco, armonico e dal profumo fragrante:***
***Martina Franca***
***Capri bianco***
***Montecarlo bianco***



# DOLCI

## SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON SALSA AL CAFFÈ

*(foto nella pagina accanto, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

***Per il semifreddo:*** *panna da montare g 500 - amaretti g 250 - zucchero semolato g 125 - 6 tuorli - caffè ristretto.*

***Per la salsa al caffè:*** *latte g 125 - panna da montare g 125 - zucchero g 75 - 4 tuorli - caffè ristretto - vanillina Bertolini.*

***Tempo occorrente: circa 50' più il raffreddamento.***

Preparate il semifreddo: fate uno sciroppo lasciando bollire per 2' lo zucchero con g 100 d'acqua. Con lo sbattitore elettrico, montate i tuorli aggiungendo a filo lo sciroppo caldo, quindi una tazzina di caffè freddo; si lascia raffreddare il composto che dovrà essere gonfio e ben montato, poi si uniscono gli amaretti tritati finemente e la panna montata fermissima. Dividetelo tra 6 stampini da crème caramel e metteteli in freezer almeno per 6 ore. Avviate anche la salsa al caffè: riscaldate il latte e la panna; a parte montate con lo sbattitore i tuorli con lo zucchero e una bustina di vanillina; unite il misto di latte e panna versandolo a filo poi, sempre mescolando, portate la salsa sul fuoco e fatela addensare senza che prenda il bollore; togliete dal fuoco, incorporate una tazzina di caffè, poi passate in frigorifero. Al momento di servire, sformate i semifreddi nei piatti da porzione su un velo di salsa, guarnite con alcuni chicchi di caffè e, volendo, accompagnate con biscottini tipo lingue di gatto.

*La signora Olga dice che: noi abbiamo accompagnato questi dessert con delle tegoline alle mandorle preparate impastando in una ciotola g 60 di zucchero a velo, g 50 di farina, g 50 di mandorle a scaglie e 2 albumi. Con questo impasto si formano, sopra una placca, dischi sottilissimi che si passano in forno, si tolgono ancora morbidi, quindi si modellano a piacere.*

## TARTE TATIN ALLE PERE

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 8 persone***

*6 pere kg 1,500 - zucchero semolato g 200 - burro g 200.*

***Per la pasta frolla:*** *farina g 500 più un poco per la spianatoia - burro g 250 - zucchero semolato g 200 - 3 tuorli - limone - vanillina Bertolini - sale.*

***Tempo occorrente: circa un'ora e 20'.***

Preparate la pasta frolla: strofinando tra le mani il burro e g 500 di farina, intridete gli ingredienti in modo da ottenere un mucchio di briciolame; sistematelo sulla spianatoia facendo la fontana, al centro mettete i tuorli, lo zucchero, una bustina di vanillina, la scorza grattugiata di un limone e un pizzichino di sale, quindi impastate il tutto molto rapidamente, con la punta delle dita, per non "bruciare" la pasta; avvolgetela in poca pellicola trasparente e passatela a riposare in frigorifero per 30' circa. Intanto fate cuocere g 200 di zucchero con una cucchiaiata d'acqua, finché diventerà di un bel colore caramello; allora unitevi il burro morbido a pezzetti, sempre mescolando, quindi versate il caramello nell'apposito stampo per tarte tatin, rivestendolo completamente e, prima che il caramello si solidifichi, intingetevi gli spicchi di pera in modo che se ne ricoprano, poi sistemateli con cura nello stampo. Sulla spianatoia infarinata, tirate la pasta a mm 5 di spessore, quindi mettetela sulle pere ricoprendole e chiudendo la torta. Tagliate via la pasta in eccesso, infornate il dolce a 200° per 40', quindi sfornatelo e sformatelo capovolgendo lo stampo.

*La signora Olga dice che: con gli ingredienti indicati otterrete più pasta frolla di quanta ve ne servirà per questo dolce, ma il quantitativo è necessario per fare una buona copertura della torta. Con gli avanzi fate dei biscottini.*

## BROWNIES

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 6 persone***

*zucchero g 250 - noci g 125 - burro g 125 - farina g 90 - cioccolato fondente g 90 - 2 uova - burro e farina per lo stampo.*

***Tempo occorrente: circa un'ora.***

Tritate grossolanamente le noci (la ricetta originale prevede l'impiego di quelle americane dette "pecan"). Fate sciogliere a bagnomaria il burro insieme con il cioccolato tagliuzzato. Lavorate quindi l'insieme con una frusta, finché diventerà cremoso, poi incorporatevi le uova, uno alla volta, lo zucchero, g 90 di farina fatta scendere a pioggia da un setaccino e le noci tritate. Imburrate e infarinate uno stampo rettangolare a bordi bassi, versatevi l'impasto preparato e passatelo in forno a 175° per 45' circa. Sfornate, sformate il dolce su una gratella, lasciatelo raffreddare quindi tagliatelo a quadrotti regolari che dovranno avere la crosticina croccante e l'interno morbido. Serviteli a colazione, o per merenda.

## BAVARESE CON SALSA GIANDUIA

*(foto a pag. 73, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 8 persone***

***Per la bavarese:*** *panna da montare g 600 - zucchero semolato g 75 - amaretti g 70 - cioccolato grattugiato g 60 - latte g 50 - colla di pesce g 10 - 3 tuorli.*

***Per la salsa:*** *cioccolato fondente g 100 - zucchero g 100 più una cucchiaiata - nocciole tostate g 70 - panna da montare.*

***Tempo occorrente: circa 50' più il raffreddamento.***

Avviate la bavarese: fate riscaldare il latte con g 200 di panna. A parte mescolate i

tuorli con lo zucchero; stemperate il composto con il misto di latte e panna aggiungendolo a filo, poi portate su fuoco moderatissimo e fate addensare la crema senza farla bollire; unite allora la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda, spegnete e lasciate raffreddare finché il composto inizierà ad addensarsi; allora incorporatevi la restante panna montata fermissima, gli amaretti sbriciolati e il cioccolato grattugiato. Versate il composto in uno stampo semicilindrico a fondo scanalato (noi abbiamo usato quello per il dolce "amor polenta") e passatelo in frigorifero per circa 6 ore. Poco prima di servire preparate la salsa: passate a lungo al tritatutto le nocciole con una cucchiaiata di zucchero per ottenere un trito finissimo. Preparate dello sciroppo facendo bollire per 2' g 150 d'acqua con g 100 di zucchero; a bagnomaria fate sciogliere il cioccolato grattugiato insieme con il trito di nocciole; a questo composto unite a filo lo sciroppo di zucchero caldo e 2 cucchiaiate di panna fresca; dovrete ottenere un salsa cremosa. Sformate la bavarese su un piatto, copritela di salsa e servitela.

## BUDINETTI AI PISTACCHI CON SALSA AL MOSCATO

*(foto in questa pagina, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 8 persone***

***Per i budinetti:*** *5 fette di pancarré ammollate in g 200 di panna - pistacchi sgusciati g 100 - zucchero g 80 più un poco per gli stampini - mandorle g 50 - burro g 35 più un poco per gli stampini - un uovo e 4 tuorli .*

***Per la salsa:*** *vino moscato g 300 - zucchero g 70 - 2 tuorli - fecola - panna.*

***Tempo occorrente: circa un'ora.***

Per fare i budinetti, passate al mixer le fette di pancarré con tutta la panna dell'ammollo, i pistacchi, le mandorle, l'uovo, i tuorli, g 80 di zucchero e g 35 di burro morbido; dovete ottenere un composto cremoso. Distribuitelo tra 8 stampini da crème caramel imburrati e cosparsi di zucchero; infornateli a 190° per 25' circa. Intanto avviate la salsa: fate riscaldare il moscato e, intanto, mescolate in una ciotola i tuorli con lo zucchero e mezzo cucchiaio di fecola; stemperate con il moscato caldo, quindi portate la salsa su fuoco moderato e fatela bollire per 3'. Toglietela dal fuoco e incorporatevi 2 cucchiaiate di panna non montata. A cottura ultimata sfornate i budinetti, lasciateli intiepidire, quindi sformateli su un velo di salsa al moscato. Guarnite a piacere con frutta fresca e servite subito.

RICETTA FILMATA

# CASTAGNOLE CON SALSA DI MELE

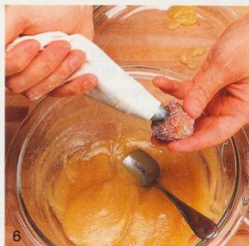
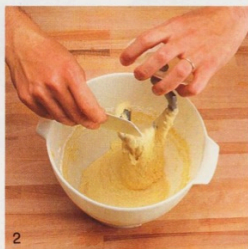
1

2

3

4

5

6

***Ingredienti: dose per 6 persone***

***Per le castagnole:*** *farina bianca g 320 più un poco per la spianatoia-burro g 80 - zucchero semolato g 70 - lievito di birra g 20 - 3 tuorli - una bustina di vanillina Bertolini - olio per friggere - sale.*

***Per la salsa di mele e per completare:*** *mele g 800 - zucchero semolato - cannella in polvere - rum.*

***Tempo occorrente: circa 2 ore.***

1 - Mettete nella ciotola dell'impastatrice g 200 di farina e g 100 di acqua tiepida nella quale avrete sciolto il lievito e un pizzico di sale. Impastate gli ingredienti, per ottenere una pastella che farete lievitare nella ciotola coperta, in un luogo tiepido. Dopo circa 40', aggiungetevi g 120 di farina, i tuorli, il burro fuso, tiepido, lo zucchero e la vanillina

2 - Avviate l'apparecchio con la frusta a gancio e lavorate la pasta finché risulterà omogenea e piuttosto elastica. Ponetela di nuovo a lievitare, fino a quando avrà raddoppiato di volume

3 - Intanto pelate le mele, privatele del torsolo, tagliatele a spicchi e fatele cuocere a fuoco molto moderato, aggiungendo anche un goccio d'acqua: alla fine dovranno risultare ben cotte e molto asciutte. Allora frullatele e aromatizzatele con un grosso pizzico di cannella e con g 30 di rum

4 - Sgonfiate l'impasto lievitato lavorandolo brevemente sulla spianatoia infarinata, poi formate dei filoncini che taglierete a piccoli pezzi (castagnole)

5 - Friggete le castagnole, poche per volta, in abbondante olio caldo, poi passatele a sgocciolare su carta assorbente da cucina e, prima che si raffreddino, anche nello zucchero semolato

6 - Mettete la salsa di mele in una tasca con bocchetta liscia e, con un'unica operazione, bucate le castagnole con la bocchetta e farcitele. Si servono subito, mentre sono ancora tiepide

# KIR

15 ml di Crème de Cassis
vino bianco secco
ciliegina al Maraschino

*Il drink si prepara direttamente in una flûte (o in un calice da vino) nella quale si versa la Crème de Cassis e tanto vino bianco ghiacciato, quanto sarà necessario per riempirla. Si completa con una ciliegina al Maraschino e si serve immediatamente, senza mescolare. Quando: preferibilmente come aperitivo. Di questo cocktail esiste anche la versione "Royale", che prevede l'impiego dello champagne, invece del vino.*

*Foto Aldo Agnelli - bicchiere "Daum", distr. C.F.C. Daum Italia*

# DECORAZIONI

## per torte, creme e altri dessert

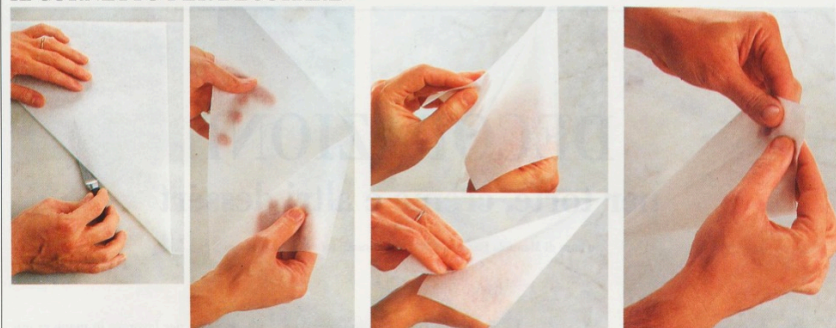
a cura di Manuela Lazzara e Walter Pedrazzi; foto di GianRusconi

**Per decorare si usa:**

- panna montata
- glassa reale
- pasta di mandorle
- cioccolato fuso
- crema inglese
- purè di frutta

La decorazione dei piatti in generale e dei dolci in particolare rappresenta la fase finale e spesso più impegnativa di una preparazione. È anche quella, però, che può trasformare la più semplice delle creme o delle torte in un piatto da grandi occasioni. Per riuscire a ottenere risultati apprezzabili bisogna certamente essere dotati di un po' di manualità ma questa si può anche acquisire con un po' di esercizio e molta pazienza, senza scoraggiarsi se i primi tentativi sono inferiori alle aspettative.
La superficie di una torta, per esempio una base di pan di Spagna farcita, può essere decorata molto semplicemente con una spolverata di zucchero a velo o con un leggero strato di gelatina di frutta o di crema pasticcera ma, per un risultato più estetico e anche per arricchire il sapore del dolce, spesso si ricorre a riccioli, ciuffi o cordoni di panna. Se, invece, si vuole decorare il dolce con confettini, fiori, pastiglie di cioccolato o qualche scritta, la copertura di base si può fare con ghiaccia reale, oppure con pasta di mandorle o cioccolato.
Per ottenere i migliori risultati, bisogna naturalmente disporre dell'attrezzatura giusta che, comunque, si compone di pochi pezzi utilizzabili in molte occasioni:
- una gratella da pasticceria;
- qualche spatola;
- una tasca da pasticcere in tela impermeabile dotata di bocchette di varie forme e dimensioni;
- carta oleata (da forno);
- spiedini di legno o metallo.
A questi indispensabili utensili se ne possono aggiungere altri come qualche piccola spatola per modellare, un matterello rigato, dei tagliapaste di varie forme, pennelli e pinzette, utili in varie situazioni. Tra gli strumenti indicati, la gratella, sotto la quale è bene sistemare un contenitore, serve per lavorare in maniera pulita, specialmente con coperture che tendono a sgocciolare un po'; la spatola a coltello serve per lisciare la superficie del dolce dopo avervi versato la ghiaccia o il cioccolato, oppure per sollevare la copertura di pasta di mandorle o per trasportare e depositare nella giusta posizione piccoli particolari decorativi; la tasca da pasticcere si utilizza per decorazioni, soprattutto di panna, mentre per la ghiaccia e il cioccolato i risultati più raffinati si ottengono utilizzando la carta oleata, modellata a cornetto, come illustrato nelle pagine che seguono. La stessa serve anche come base sulla quale disegnare e poi lasciare fino all'asciugatura i motivi ornamentali che si preparano, sempre col cornetto, con ghiaccia o cioccolato: ventaglietti, foglie, fiori (vedere sequenze). Questi motivi, che servono per completare la decorazione di una torta o anche di gelati e altri dessert da servire in porzioni individuali, si preparano in genere con largo anticipo e si possono conservare, in luogo fresco e asciutto, ben protetti, per una settimana e anche più a lungo. Gli spiedini di legno, invece, sono ideali per disegnare motivi ornamentali, con altra crema della stessa densità ma di diverso colore, sulla superficie di creme versate in un piattino e destinate a fare da base a gelati, piccoli soufflé e simili dessert al cucchiaio, oppure distribuite sulla superficie di una torta e trattenute da un cordone di panna deposta con la tasca da pasticcere lungo il bordo della stessa; sono decorazioni piuttosto facili (vedere la sequenza) e di grande effetto.
Oltre agli ingredienti per preparare le coperture, è opportuno tenere in dispensa anche aromi e coloranti artificiali, da utilizzare in alternativa o al posto di quelli naturali come, per esempio, caffè, cacao e succo di lampone.



## IL CORNETTO PER DECORARE

**1** Piegare in 2 un foglio di carta oleata (da forno) e tagliarlo lungo la diagonale, ricavandone un triangolo rettangolo; prendere con la destra uno dei 2 angoli acuti e portarlo verso l'angolo retto, tenendo presente che la punta del cornetto si dovrà formare esattamente al centro del lato più lungo del triangolo (eventualmente, segnarlo, facendovi un leggero accenno di piega).

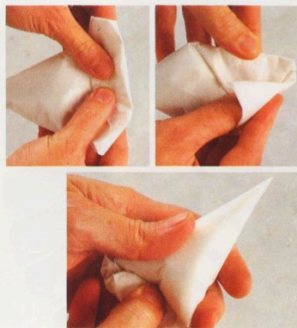
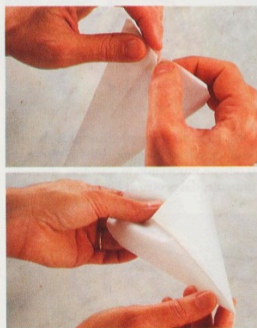
**2** Tenendo sempre uniti l'angolo retto e uno dei due acuti, afferrare con l'altra mano l'angolo ancora libero e farlo ruotare all'esterno del cornetto; contemporaneamente, la mano destra scivolerà verso l'interno e, alla fine, i 3 angoli combaceranno e la punta del cornetto risulterà chiusa.

**3** Piegare insieme, facendo tre o quattro giri, le tre punte di carta corrispondenti agli angoli, tenendo d'occhio la punta del cornetto che deve restare perfettamente chiusa.

## DECORI VARI

### COLORAZIONE
Per ottenere glassa di vari colori aggiungere alla glassa reale qualche goccia di colorante naturale o speciale per pasticceria. Lavorare la parte colorata in una ciotolina separata per poter dosare meglio i colori, aggiungendone di più o schiarendo il tutto con altra glassa bianca.

### COLOMBINE
Con un po' di pratica, usando il cornetto riempito di glassa reale si possono formare pupazzetti, piccoli animali o, come qui, piccole colombe. Preparare i corpi di glassa bianca, appoggiandoli su carta oleata; lasciarli asciugare e indurire all'aria, quindi aggiungervi, con il cornetto, il beccuccio di glassa colorata di rosa.

### FIORI
Disegnare con un movimento continuo del cornetto i cinque petali di un fiore e il centro, depositando la glassa su un foglio di carta oleata. Lasciar asciugare e riempire i petali con glassa rosa, spremuta dal cornetto con un movimento a zig-zag. Una volta asciutti, i fiori si potranno sollevare con una spatola e usare per decorare una torta.

**4** **Per saldare l'imboccatura del cornetto** e impedire che si apra durante l'uso, praticare un piccolo strappo nel punto in cui i tre angoli sono stati fatti combaciare. Controllare, quindi, che la punta che servirà per la decorazione sia ben compatta e chiusa. Il cornetto è pronto per essere riempito.

**5** **Riempire il cornetto** con la glassa o il cioccolato, quindi comprimerli all'interno ripiegando più volte il bordo dello stesso, sia in senso orizzontale, sia ai fianchi. Non si devono formare, infatti, dei vuoti che impedirebbero al contenuto di uscire in modo regolare quando verrà spremuto per la decorazione.

**6** **Tagliare** con le forbici un pezzettino della punta del cornetto: più è piccolo, più fine sarà il flusso di glassa o cioccolato che ne uscirà e, di conseguenza, la decorazione. Farne uscire un po' per prova prima di cominciare a spremere sul dolce che si deve decorare.

## CAMPANELLE

Depositare a cono, con un movimento del cornetto a spirale, dal basso all'alto, un po' di glassa bianca, formando il corpo delle campane. Lasciarle asciugare bene, quindi completarle con il battacchio, costituito da una goccia di ghiaccia colorata, spremuta dal cornetto e fatta aderire al centro della base di ogni pezzo.

## BOCCIOLI

Per ottenere fiori variegati, usare una tasca da pasticcere con bocchetta liscia e piatta; inserire da un lato un tampone di cotone imbevuto di colore rosso fissato su uno spiedino, poi toglierlo. Spremendo un nastro di ghiaccia con movimento a zig-zag, si formeranno fiori bianchi con una strisciolina rossa al bordo. Quando saranno asciutti, formare il calice con glassa verde spremuta dal cornetto.



# DECORI DI CREMA

**3** **Usando uno spiedino di legno,** disegnare dei raggi; l'effetto qui sopra si ottiene muovendo lo spiedino, alternativamente, dal centro al bordo e viceversa.

**4** **Per ottenere** il disegno qui sopra, muovere, invece, lo spiedino e disegnare i raggi solo con movimento dal bordo al centro del piatto.

**1** **Distribuire** qualche cucchiaiata di crema inglese sul fondo di un piattino sul quale, poi, si potrà appoggiare del gelato oppure un altro dessert.

**2** **Disegnare** sulla superficie della crema una spirale, spremendo del purè di frutta dal cornetto di carta e lavorando dall'esterno verso il centro.

**5** **Ancora una variante** della stessa decorazione: si ottiene disegnando con lo spiedino dei raggi dal centro verso il bordo del piatto.

## DECORAZIONE AL CIOCCOLATO

Far cadere sulla crema disposta nel piattino delle gocce di cioccolato fuso per mezzo del cornetto, quindi unirle, tirandole con uno spiedino. Con questo sistema e un po' di fantasia si ottengono vari decori.

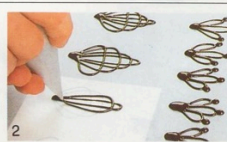
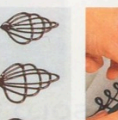
## DECORI DI CIOCCOLATO

**1** Per ottenere le foglie qui accanto, pennellare con cioccolato temperato fuso foglie ricche di nervature come quelle di rosa.

**2** Stendere su ogni foglia, ben pulita e asciutta, uno strato sottile e uniforme; appoggiare via via i pezzi ad asciugare sulla carta.

**3** Staccare con delicatezza le foglie di cioccolata e utilizzarle con la parte segnata dalle nervature verso l'alto.

**PARTICOLARI DI CIOCCOLATO**
Il cioccolato temperato, versato in uno strato uniforme su un foglio di carta oleata e lasciato raffreddare, si può tagliare a losanghe con un coltello oppure con tagliapaste di varie forme (cuoricini, gocce, pastiglie, per esempio). Questi particolari si possono decorare in vari modi con la ghiaccia reale e il cornetto.

**1 - Per preparare** dei modelli di decorazione, disegnare con una penna sottile su cartoncini rigidi le forme che si vogliono realizzare: ventaglietti, fiori, cuori e altro.

**2 - Mettere** i cartoncini sotto un foglio di carta oleata e, seguendo la falsariga, disegnare col cornetto riempito di cioccolato i vari decori.

**3/4 - Esercitarsi,** cominciando dai motivi più facili, ricordando che, per ottenere buoni risultati, bisogna lavorare con mano ferma e non interrompere mai un disegno a metà. Far asciugare bene prima di usare.





# FRUTTI DI STAGIONE: CASTAGNE

*Classico ingrediente di ricette antichissime, un tempo soluzione alla fame, oggi diventano occasione per esercitare la fantasia. Come? Con alcuni pregiudizi in meno, qualche consapevolezza in più e... le idee di queste pagine*

# NUTRIENTI, POCO GRASSE

*La castagna è un frutto prezioso per le sue qualità nutritive: tra l'altro risulta il più ricco dei frutti freschi per energia e nutrienti. Un etto di polpa di castagne contiene, infatti, più di 40 g di zuccheri, per la maggior parte sotto forma di amidi, circa 4 g di proteine e meno di 2 g di grassi. Il tutto è condito da una ricca miscela di sali minerali e vitamine. Da segnalare una quota consistente di potassio, 500 mg ogni 100 g (questo sale minerale è importante per mantenere l'equilibrio ionico dei tessuti dell'organismo. In caso di carenza di potassio, ha via libera il sodio che va a sovraccaricare il sistema circolatorio e i reni). Le vitamine presenti sono quelle del gruppo B, mentre vitamina A e C sono praticamente assenti. Ci sono 190 calorie in ogni 100 g di prodotto fresco, mentre nelle castagne secche queste salgono a 350. Le castagne secche, proprio perché private di parte dell'acqua, sono un concentrato di nutrienti: 5 g di proteine, 3 di grassi, 80 di zuccheri, 930 mg di potassio, 52 mg di calcio. Sarebbe un peccato considerare la castagna solo come un frutto da mangiare arrosto. È a tutti gli effetti una materia prima di qualità, paragonabile ai legumi freschi. Fagioli, lenticchie e piselli hanno un po' più di proteine e meno carboidrati, ma le differenze non sono poi così consistenti. Un altro confronto si può fare con il pane, che risulta più ricco in proteine e carboidrati, ma anche in calorie. Questa abbondanza di contenuti nella castagna può giustificare piatti elaborati. È il caso della zuppa sostanziosa proposta in questa pagina, dove le castagne sono accostate al pollo e a un mix di legumi. Facendo i dovuti conteggi, risulta che ogni porzione della zuppa contiene ben poche calorie, circa 250, pochissimi grassi, una buona dose di proteine e una equilibrata porzione di amidi. Volendo fare dei paragoni con altre preparazioni simili, la zuppa qui proposta, da un punto di vista nutrizionale risulta vincente. Il classico "risi e bisi", per esempio, ha il doppio delle calorie, grassi in quantità e meno proteine. Una minestra di "pasta e lenticchie" contiene comunque meno proteine, più grassi e più amidi. Questi paragoni vogliono semplicemente sottolineare come la castagna spesso non venga utilizzata per quello che può realmente dare. È, infatti, un alimento ideale sia per gli anziani sia per i bambini, ma può essere servita anche ai convalescenti. Sconsigliabile, invece, ai diabetici e a chi deve tenere il peso sotto controllo. Per la cospicua presenza di amidi, la castagna non è il cibo ideale nemmeno per chi soffre di ulcera o di colite. Mentre, per le sue proprietà astringenti, si può mangiare in caso di disturbi intestinali tipo dissenteria. Dal punto di vista della digeribilità, va consumata solo quando è ben matura, deve inoltre essere cotta a puntino e masticata a lungo.*

## *Crema con legumi e pollo*

***Ingredienti: dose per 8***

***castagne sbollentate e pelate g 150 - lenticchie g 100 - borlotti g 100 - cannellini g 100 - piselli secchi g 50 - mezzo pollo - sedano - carote - cipolle - alloro - chiodi di garofano - timo - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani.***

***Tempo occorrente: circa 2 ore più l'ammollo dei legumi .***

Mettete a bagno per una notte tutti i legumi, tenendoli però separati. Per preparare la crema, riempite una capace pentola con circa 3 litri d'acqua; aggiungetevi una costa di sedano, una carotina, mezza cipolla steccata con 3 chiodi di garofano, una foglia di alloro, il mezzo pollo privato della pelle e i fagioli borlotti sgocciolati dall'ammollo. Incoperchiate la pentola, portatela su fuoco moderato e, dal bollore, calcolate 15', quindi mettete nel brodo i fagioli cannellini, anch'essi sgocciolati e, dopo altri 30' di cottura, le lenticchie, i piselli e le castagne. Lasciate cuocere tutto ancora per 45' circa, poi togliete dal brodo un mestolo di legumi, castagne e il pollo; passate tutto il resto al passaverdura, raccogliete il ricavato (crema) nella pentola e portate di nuovo all'ebollizione. Intanto in una padella, preparate un soffritto, facendo appassire molto dolcemente in 4 cucchiaiate d'olio un trito composto da una piccola cipolla, una carotina e una costa di sedano; aggiungete nella crema che sta bollendo il soffritto, il mestolo di legumi e castagne tenuto da parte, il pollo che avrete spolpato, sale, una generosa macinata di pepe e un trito di prezzemolo e timo. Mescolate, distribuite la crema nelle ciotole, o nei piatti da porzione e servitela subito ben calda.

# TANTI FRUTTI, TANTE VERSIONI

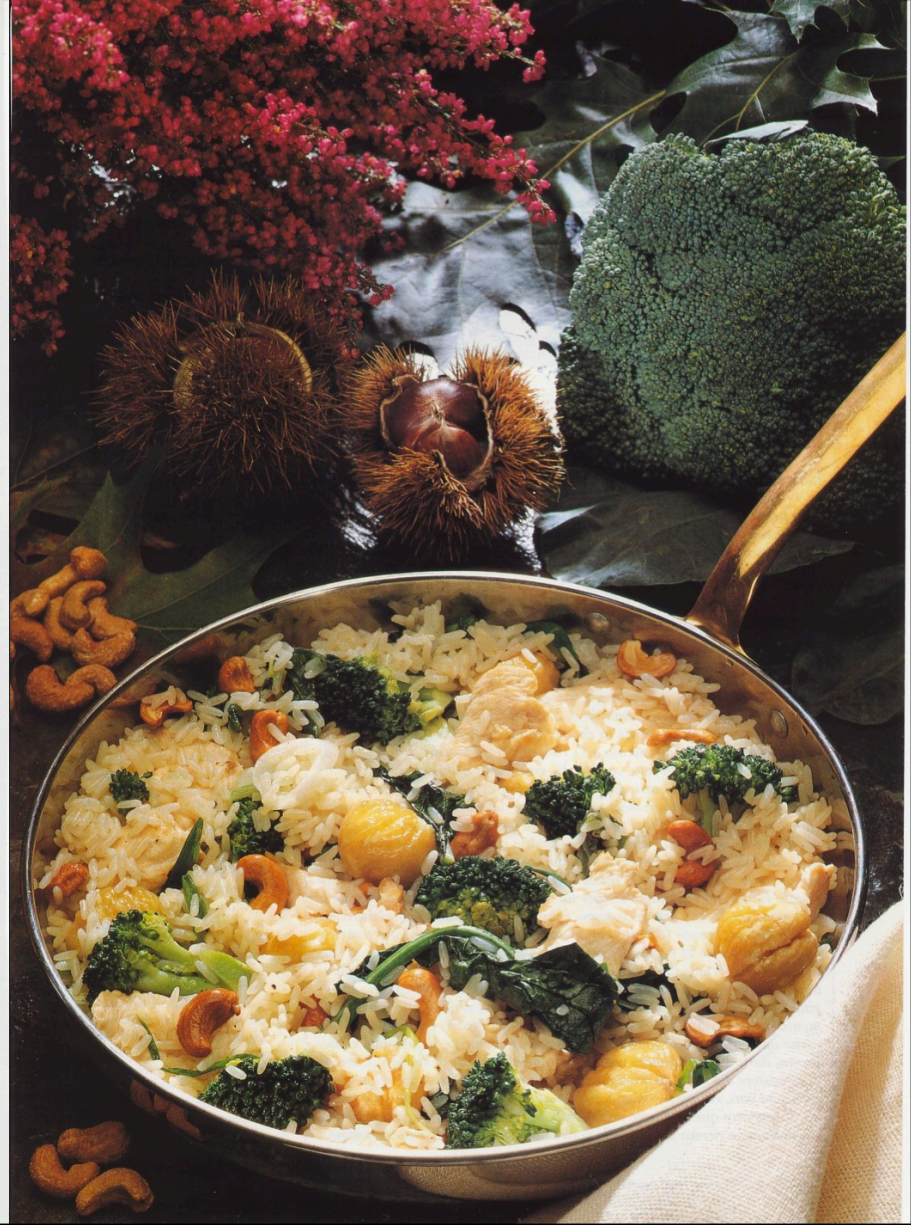
*Variano le dimensioni e la forma delle castagne, ma anche il colore, il sapore e la consistenza. I frutti prodotti dalla Castanea sativa (ovvero il castagno) possono essere molto diversi nelle caratteristiche organolettiche e nelle dimensioni perché dalla castagnetta selvatica originale hanno avuto origine migliaia di differenti ceppi. Per il commercio e in particolar modo per l'esportazione le castagne sono classificate per calibro. I frutti sono calibrati in maniera che in ogni chilo di prodotto ci sia un numero di castagne inferiore a 48 per la categoria AAA (la migliore), tra 48 e 65 per la categoria AA, tra 65 e 85 per la categoria A, oltre le 85 per la categoria B. Si devono poi distinguere i famosi marroni dalle più correnti castagne. I marroni nascono solo da castagni coltivati e innestati, le castagne crescono anche spontaneamente. Le differenze, però, non si limitano alla pianta d'origine: i marroni contengono in genere più grassi, la buccia è marroncino chiaro con molte striature longitudinali, la punta è poco pelosa e con la base ruvida e opaca piuttosto piccola. La caratteristica più importante è comunque la buccia interna, che non penetra nella polpa, inoltre ogni riccio contiene un solo grosso seme. Al momento dell'acquisto si deve avere ben chiaro l'uso cui si vogliono destinare le castagne. Se la preparazione prevede la sbucciatura, si devono cercare castagne senza la buccia penetrante (e non è impresa facile: l'unico sistema è un piccolo acquisto che permetta un controllo diretto della buccia interna). Se, invece, le castagne sono destinate a diventare caldarroste, ci si può approvvigionare durante la classica castagnata domenicale. Vanno raccolte solo le castagne cadute a terra, perché sono le uniche mature. Per conservarle, si può utilizzare il frigorifero, mettendole in un sacchetto di plastica ben chiuso, purché si consumino alla svelta. Per quanto riguarda la qualità, le migliori sono il marrone Piemonte e il marrone di Toscana, tra le castagne comuni sono apprezzate le cosiddette gentili, ma anche le picotte di Pinerolo e le pistoiesi. C'è poi il tradizionale sistema dell'essiccazione che garantisce una conservabilità molto ampia. Le castagne vengono disposte a strati su una grata al di sotto della quale viene acceso un fuoco, all'inizio vivace e poi basso e continuo. Le castagne perdono parte dell'umidità e diventano secche. Prima di utilizzarle, vanno sciacquate e messe a rinvenire in abbondante acqua appena tiepida per 8-10 ore. Poi possono essere cotte nel latte con zucchero e cognac oppure impiegate per una antica minestra contadina. Infine dalle castagne secche si può ricavare la farina, utilissima per la preparazione del classico castagnaccio o di altre ricette.*

## *Sauté di riso e verdure all'orientale*

***Ingredienti: dose per 6***

***petto di pollo g 300 - broccoletti già puliti g 250 - riso Patna g 250 - castagne sbollentate e pelate g 150 - cipollotto g 100 - anacardi g 50 - alloro - burro - limone - sale - pepe nero in grani.***

***Tempo occorrente: circa un'ora.***

Fate lessare il riso in abbondante acqua salata, scolandolo leggermente al dente. Dividete i broccoletti a cimette e lessateli a metà cottura (cioè per circa 5'). Senza spuntare troppo la parte verde al cipollotto, tagliatelo a rondelle oblique che farete sbollentare per circa un minuto. Lessate infine le castagne, mettendole in acqua già bollente, salata, aromatizzata da una foglia di alloro. Scolatele quando saranno tenere ma ancora intere. Non appena tutti gli ingredienti saranno pronti (potrete prepararli anche con qualche ora di anticipo) avviate il sauté: private il petto di pollo di eventuali scarti, pelli,dell'ossicino centrale, quindi tagliatelo a listerelle che farete rosolare a fuoco vivo in una larga padella con g 30 di burro spumeggiante. Appena il pollo sarà ben colorito, toglietelo e, nel medesimo condimento mettete i broccoletti e le rondelle di cipollotto, il riso, gli anacardi e le castagne . Fate saltare il misto a fuoco vivo per qualche minuto, poi aggiungete le listerelle di pollo, una noce di burro fresco, il succo di mezzo limone filtrato, sale e una generosa macinata di pepe. Mescolate velocemente per far insaporire il tutto quindi portatelo in tavola, preferibilmente nella stessa sauteuse. (Se avete difficoltà a reperire gli anacardi, o non li preferite di sapore, potete sostituirli con la stessa quantità di mandorle pelate e passate a tostare brevemente nel forno ben caldo).

# INGREDIENTE PRESTIGIOSO

*Utilizzare le castagne come ingrediente di prestigio per valorizzare le carni (nel caso della ricetta proposta in questa pagina vanno a farcire delle quaglie) potrebbe sembrare una trovata azzardata della nouvelle cuisine: è, invece, il semplice recupero di un'antica tradizione. Farcire con castagne, mele, pere, noci e un trito di carne o di salsiccia una bella tacchinella, o un'oca, naturalmente grassa, è una vecchissima consuetudine della cucina del Nord Italia. In Lombardia, in particolare, questa preparazione era tipica del pranzo di Natale. La tacchina ripiena veniva accompagnata con patate intere lessate e passate nel burro, con spinaci all'uva sultanina e con la classica mostarda di frutta. È diventata, tuttavia, anche una tradizionale portata del pranzo del Giorno del Ringraziamento in tutti gli Stati Uniti. Insomma, la castagna viene abbinata al concetto di cibo "speciale", da grandi occasioni. La sua storia, invece, non è così gloriosa, ma sempre strettamente e umilmente legata alla vita contadina. I riferimenti storici più antichi risalgono ai Greci che sicuramente la conoscevano; da lì si diffuse in fretta anche in Italia, ma solo al I secolo a.C. risalgono i riferimenti di Varrone e di Plinio che ne citava ben sette varietà. Fu grazie alla castagna che i contadini romani riuscirono ad arricchire la loro dieta frugale. Le castagne venivano utilizzate per preparare delle specie di purè o delle zuppe, ma si mangiavano anche arrosto o bollite. Apicio, da gran gourmet qual era, le proponeva, invece, cotte, passate al setaccio e condite con olio, erbe odorose, salamoia, aceto e miele. Divennero anche una sorta di surrogato del pane e consumate dalle donne durante i riti di Cibele e Cerere, quando i cereali erano vietati. Restarono comunque sempre un alimento dei poveri, spesso legate a feste religiose. In Toscana le castagne venivano consumate solo a partire dal giorno di San Simone (28 ottobre), mentre in Piemonte si usavano come cibo rituale durante la veglia dei morti. Un alimento simbolo, dunque, a sottolineare l'importanza nutrizionale che ebbero sempre presso il popolo montano. Ecco spiegate le farciture per i volatili o l'accostamento con la selvaggina di molte antiche ricette piemontesi, lombarde, venete e trentine. L'alimento povero, ma indispensabile per la sopravvivenza, veniva unito alla carne opulenta e ricca: un matrimonio apparentemente impossibile e che, invece, dura da secoli senza crisi proprio perché carico di simboli. Come si può resistere del resto all'oca ripiena farcita con il suo stesso fegato, pancetta, aromi vari, castagne e cognac? Un piatto pieno di sapori, aromi e profumi. Riproporre queste ricette non è, quindi, solo un recupero gastronomico, ma anche una ricerca storica delle nostre radici indiscutibilmente contadine.*

## Quaglie farcite in salsa al vino rosso

***Ingredienti: dose per 6***

***6 quaglie - castagne sbollentate e pelate g 350 - scalogni g 100 - mazzetto guarnito (sedano, carota, cipolla, timo) - fecola - aglio - alloro - Porto - Cognac - vino rosso robusto - olio d'oliva - sale - pepe nero in grani .***

***Tempo occorrente: circa 2 ore.***

Preparate il ripieno per le quaglie: lessate le castagne mettendole in acqua già bollente salata, aromatizzata da una foglia di alloro. Scolatele quando saranno morbide ma non spappolate. Fate stufare gli scalogni in 3 cucchiaiate d'olio; aggiungete le castagne lessate (tranne una dozzina che terrete da parte), schiacciatele con la forchetta per sminuzzarle e, dopo che saranno abbastanza rosolate, insaporitele con 2 cucchiaiate di Cognac, mezzo bicchiere di Porto, sale, pepe. Mescolate, tenete ancora su fuoco vivo finché l'insieme risulterà piuttosto asciutto, poi spegnete e lasciate raffreddare. Bruciacchiate le quaglie, spuntate loro le ali tagliandole alle giunture, quindi farcitele con il ripieno chiudendo le aperture con uno stecchino. Mettete le quaglie in una pirofila insieme con le punte delle ali, il mazzetto guarnito,uno spicchio d'aglio sale, pepe e 3 cucchiaiate d'olio. Infornate a 200° per 25' circa, poi togliete le quaglie dal fondo di cottura e portate quest'ultimo su fuoco vivo; aggiungetevi mezzo bicchiere di vino rosso, lasciate bollire per un paio di minuti, quindi filtrate. Portate di nuovo all'ebollizione la salsina ottenuta, aggiungetevi un dito di Porto, di vino rosso e di Cognac, legatela con una punta di fecola stemperata in pochissima acqua fredda, correggetela di sale, insaporitela con una macinata di pepe, quindi versatela sulle quaglie e servitele subito.

# Contorno, quasi piatto unico

*Utilizzare le castagne per la preparazione di un contorno significa valorizzare un piatto di carne di qualsiasi genere, dall'arrosto allo stufato di selvaggina. Le castagne, infatti, si trasformano facilmente in un originale piatto di accompagnamento, basta cuocerle con erbe aromatiche come timo e alloro e farle rosolare nel fondo di cottura dell'arrosto. Oppure si possono sposare con verdure come porri e fagioli, insaporire con lo speck o la pancetta. Per trasformarle in purè, basta trattarle come le patate: l'unico accorgimento è quello di aggiungere il latte poco alla volta affinché venga assorbito dalla polpa delle castagne. Prima di cimentarsi in ricette elaborate è indispensabile saper cuocere questi frutti. Per avere i migliori risultati si deve sapere che destino avranno. Se devono essere bollite e consumate così o se vanno ripassate in forno con burro fuso e prezzemolo si può utilizzare la cottura classica delle ballotte (castagne bollite di tradizione contadina). Scelti dei frutti belli e grossi, si mettono a freddo in una pentola con poco sale, alloro e semi di finocchio. Si coprono di acqua e si cuociono a fuoco medio fino a che non si siano ammorbiditi. Le castagne che in cottura salgono a galla vanno scartate, probabilmente contengono un ospite poco gradito, il verme. Se, invece, le castagne vengono trasformate in un piatto più elaborato o in purè, si procede incidendo la buccia esterna vicino alla base ruvida e immergendole poi in acqua bollente per 10'. Si tolgono dalla pentola e si elimina la buccia marrone. Poi si cambia l'acqua, si aggiunge pochissimo sale e, se si vuole, semi di finocchio. Si lascia cuocere per 10' finché i frutti siano morbidi. Tolte dal fuoco, si possono facilmente liberare anche dalla buccia sottile. Adesso le castagne sono pronte, per esempio, per essere glassate con burro e poi ricoperte con béchamel. Una ricetta più antica le trasforma in un contorno agrodolce, ideale con carni di maiale o cacciagione da pelo. Dopo aver cotto le castagne e averle pelate, si spolverano con farina e si aggiunge un pezzo di burro. Si fa insaporire il tutto sul fuoco e poi si bagna con un cucchiaio di aceto bianco, si copre e si cuoce per 10'. A questo punto, si può aggiungere un po' di uva sultanina ammollata in un bicchiere di vino bianco. Si cuoce per qualche minuto e si serve. Per chi vuol cimentarsi in un piatto più rustico, ci sono i fagioli alla montanara. Dopo aver cotto tre etti di fagioli borlotti e tre etti di castagne, separatamente, si fa stufare nel burro un trito di carote e cipolle. Si aggiungono pancetta tritata, fagioli e castagne e si fa insaporire. Alla fine, salare, pepare e spolverare un po' di noce moscata. Questo, più che un contorno, è in realtà un piatto unico tanto che la ricetta originale suggerisce di abbinarlo a fette di polenta calda.*

## *Braciole di maiale al pepe nero*

***Ingredienti: dose per 4***

***4 braciole di maiale-***
***castagne sbollentate e pelate g 200 -***
***batata (patata americana) g 200 -***
***miele - salvia -***
***rosmarino -***
***alloro - chiodi di garofano -***
***aceto - sale -***
***olio extravergine d'oliva -***
***pepe nero in grani.***

***Tempo occorrente: circa un'ora.***

Lessate le castagne in acqua già bollente, salata, aromatizzata da una foglia di alloro. Scolatele quando saranno morbide ma ancora intere. Lessate la batata con la buccia, mettendola in acqua inizialmente fredda, scolatela un poco al dente (per essere certe della cottura, pungete la batata con una forchetta che dovrà penetrare con una leggera resistenza), quindi pelatela e tagliatela a tocchetti. Pestate nel mortaio una cucchiaiata di grani di pepe, senza frantumarli eccessivamente. Cospargete le braciole di maiale con il pepe pestato, un pizzico di sale, alcune foglioline di salvia, rametti di rosmarino, 3-4 chiodi di garofano, poi fatele rosolare a fuoco vivo, in una larga padella, con 4 cucchiaiate d'olio caldo. Quando saranno ben colorite da ambedue i lati, stemperate nel fondo di cottura 2 cucchiaini di miele, mescolate, spegnete e tenete in caldo. Separatamente, fate insaporire in pochissimo olio le castagne e i pezzi di batata; condite l'insieme con sale, una macinata di pepe e una cucchiaiata d'aceto, poi riunite in un unico tegame le braciole di maiale e il contorno. Servite subito ben caldo. (Se non vi piace il sapore dolciastro della batata, potete usare una comune patata a pasta bianca). Oltre alle patate, si accompagnano bene con le castagne le carote o il cavolfiore, verdure che vanno prima parzialmente lessate. Questa ricetta si presta, dunque,a diverse interpretazioni.

# LA MONTAGNA... CHE TENTA

*Le castagne in pasticceria vivono una sorta di sdoppiamento della personalità. Il motivo è semplice: questi frutti, se utilizzati nelle ricette nuove o almeno in quelle degli ultimi 50 anni, si trasformano in dolci raffinati e ricchi, quasi sempre accompagnati alla panna. Se, invece, si seguono preparazioni più antiche, ma ancora in uso, ecco le castagne farsi frugale ingrediente di dolci di rustica semplicità. La prima conferma di questa teoria arriva dalla ricetta ricca più classica: il Montebianco, una vera e propria raffinatezza che esalta la naturale dolcezza della castagna. Si tratta, infatti, di cuocere le castagne in latte e vaniglia, di ridurle in purea, di aggiungere lo zucchero e qualche cucchiaio di cognac e far addensare a fuoco basso. Il composto va passato nello schiacciapatate, cercando di ottenere una sorta di piramide da ricoprire con panna montata. Nulla vieta, però, di presentare questo dolce in altro modo. Con i "vermicelli" di passato di castagne si possono creare delle specie di cestini o nidi che al centro accolgono la panna montata. Se alla purea di castagne si incorporano delle chiare d'uovo montate a neve si può ottenere un soffice soufflé e con le opportune varianti anche una mousse o una bavarese. Se, invece, al passato di marroni si unisce un quarto del suo peso di burro morbido e qualche cucchiaio di rum si ottiene un'ottima pasta ai marroni adatta a farcire torte e pasticcini. Tra i dolci storici il più conosciuto è il castagnaccio, tipico della Liguria e della Toscana. Si fa con farina di castagne, uva sultanina e in alcune zone anche con i pinoli. Un tempo veniva cotto nei vecchi forni del pane o sulla piastra bollente delle stufe economiche. Era il dolce dei bambini e la prima fetta veniva mangiata la sera dei Morti; poi si smetteva alla vigilia di Pasqua. Ancora più semplice la ricetta lombarda detta busecchina, che si preparava l'ultimo giovedì di gennaio. Sono castagne secche, lasciate in acqua tutta la notte e poi cotte in pentola, coperte di acqua. Il segreto è nella cottura che deve essere lenta, altrimenti le castagne si rompono. Quando quasi tutto il liquido è assorbito, si servono irrorate con il sugo rimasto o si possono bagnare con latte o panna liquida. Certamente da provare le castagne al forno alla bergamasca, simili alla versione napoletana chiamata castagne del prete. Dopo aver praticato una piccola incisione, le castagne vanno cotte al forno leggermente al dente e irrorate con una cucchiaiata di grappa e una di vino bianco secco. Poi si avvolgono strettamente in un canovaccio e si lasciano insaporire per 15' prima di sbucciarle. Anche in Emilia-Romagna si usa il vino con le castagne, ma qui preferiscono il rosso. I vecchi contadini, dopo aver cotte le castagne al forno, le pelano, le mettono in una capace scodella e le ricoprono di vino.*

## Semifreddo al rum meringato

***Ingredienti: dose per 10***

***castagne sbollentate e pelate g 400 - zucchero semolato g 350 - panna da montare g 300 - albumi g 100 - zucchero a velo g 100 - amaretti g 80 - cioccolato fondente g 50 - disco di pan di Spagna (ø cm 20) mezzo litro di latte - sale liquore misto (amaretto e rum).***

***Tempo occorrente: circa 2 ore più il raffreddamento.***

Lessate le castagne nel latte bollente addolcito da g 150 di zucchero semolato.Una volta cotte, passatele al passaverdura aggiungendo anche alcune cucchiaiate del latte di cottura, quindi amalgamate il purè, con gli amaretti sbriciolati, mezzo bicchierino di liquore misto, il cioccolato a pezzettini e, infine la panna montata fermissima. Preparate una bagna facendo bollire per 2' g 100 di acqua, g 100 di zucchero semolato e g 100 di liquore misto. Tagliate il pan di Spagna a fettine con le quali rivestirete uno stampo per zuccotto di l 1,5 di capacità. Pennellate il rivestimento con la bagna preparata, quindi riempite lo stampo con il purè di castagne, coprite con altre fette di pan di Spagna, anch'esse inzuppate, quindi passate in frigorifero per 8 ore. Al momento di servire, montate gli albumi con un pizzichino di sale, quindi incorporatevi, sempre lavorando con una frusta, lo zucchero semolato rimasto (g 100) e quello a velo, facendoli scendere poco per volta da un setaccino. Alla fine dovrete ottenere un meringa lucida e compatta. Sformate lo zuccotto su un piatto da forno, pennellatelo esternamente con la bagna rimasta, spalmatelo abbondantemente con la meringa, ricoprendolo, infine passatelo in forno a 170° per il tempo necessario a far prendere alla meringa un bel colore dorato. Servite subito.

# UNA STORIA DOLCISSIMA

*L'origine francese dei marron glacé è indiscutibile, ma non tutti sanno che questa squisitezza si deve alla golosità del più famoso tra i re d'Oltralpe, Luigi XIV. Fu proprio per il re Sole, infatti, che i pasticceri provarono a candire i marroni della miglior zona di produzione di Francia, Privas, che ancora oggi vanta questo primato di qualità. Ottenere dei buoni marron glacé non è facilissimo, tanto che in genere è un prodotto industriale o di artigiani specializzati. Quelli che si trovano nelle pasticcerie spesso sono ottenuti partendo da marroni semilavorati e confezionati in grandi latte sottovuoto, poi il pasticcere pensa a ricoprirli con una glassatura finale. Negli esercizi che osservano di più le tradizioni vengono decorati con violette candite. I migliori marron glacé italiani si trovano in Piemonte e precisamente nel Cuneese, ma anche a Milano ci sono bravi artigiani. La lavorazione dei marroni si è ampliata e i prodotti a base di castagna sono numerosi. Oltre alla marmellata di marroni, detta anche maronita, ci sono dei marroni glassati sotto miele d'acacia, o quelli conservati sotto liquore. Possono essere al rum o al cognac e per gli appassionati di questo frutto viene prodotto perfino la Crème de marrons in provincia di Aosta. In Veneto, invece, non potevano mancare i marroni sotto grappa. Infine, ci sono gli scarti industriali dei marron glacé, ovvero gli esemplari rotti o sbriciolati durante la lavorazione. Proprio con i marron glacé rotti si preparano dolci raffinati come la meringata ai marron glacé. Occorre un pan di Spagna che va tagliato orizzontalmente in tre dischi. Poi bisogna preparare una crema Chantilly in cui vanno mescolati 150 g di marron glacé tritati finemente. Con questa crema si farciscono i tre strati di pan di Spagna, si copre l'ultimo disco con della meringa preparata con albumi, zucchero a velo e un pizzico di vanillina. Si passa in forno caldo per qualche minuto per dorare e cuocere la meringa, si lascia raffreddare e si decora con marron glacé interi. Di grande effetto anche le crêpes ai marroni sebbene facili da preparare. Tritare finemente 300 g di marron glacé rotti, sbucciare 3 mele, pulirle e affettarle finemente. Metterle a cuocere con 3 cucchiai di zucchero e mezzo bicchiere di acqua. Appena sono cotte, mescolarvi il trito di marron glacé e legare con un bicchiere di panna fresca. Si ottiene una crema densa e morbida con cui farcire le crêpes appena cotte. Piegare in quattro e servire decorando con marron glacé interi. Sempre con il prodotto a pezzi, fatto macerare nel rum, si possono decorare gelati alla crema o al cioccolato, arricchiti con panna montata. Con la marmellata di castagne, invece, si possono confezionare ottime bavaresi accompagnate con salsa al cioccolato, le classiche charlotte, ma anche ricchi gelati.*

## Crostata con noci e cioccolato

***Ingredienti: dose per 10***

***Per la pasta:** farina g 400 - burro g 200 - zucchero semolato g 150 - latte g 40 - un uovo - sale -*
***Per farcire:** castagne sbollentate e pelate g 300 - zucchero semolato g 200 - gherigli di noce g 100 - cioccolato fondente g 100 - sciroppo d'acero g 100 - panna fresca g 100 - burro g 30 - 2 uova - latte.*
***Tempo occorrente: circa 2 ore.***

Fate cuocere le castagne coperte a pelo di latte bollente, finché lo avranno tutto assorbito e risulteranno morbide ma non spappolate. Intanto avviate la pasta: intridete la farina con il burro morbido, ottenendo un mucchio di briciolame. Sistemate quest'ultimo a fontana sulla spianatoia, al centro mettete un uovo, un pizzico di sale, lo zucchero e il latte; lavorate velocemente con la punta delle dita poi lasciate riposare la pasta in frigorifero per 30'. Preparate il ripieno: fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato tagliuzzato. Mettete lo zucchero in una casseruola con un goccio d'acqua, lasciatelo cuocere finché avrà assunto un bel color caramello, quindi aggiungetevi la panna. Intanto trasferite in una ciotola le castagne cotte, senza scolarle, unite il cioccolato fuso, il caramello, lo sciroppo d'acero, un uovo, il burro morbido e le noci spezzettate; mescolate il composto e passatelo in frigorifero a raffreddare. Tirate la pasta a mm 3 di spessore, rivestite con parte di essa uno stampo a bordi bassi di cm 30 di diametro, riempitelo con il composto alle castagne e copritelo con una gratella di striscioline ricavate dalla pasta rimasta; pennellate la crostata con un uovo battuto, infornatela a 200° per 25', poi abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura ancora per 30'.

PARLIAMO DI...

# PIZZA D'AUTUNNO

Non rinuncia a mozzarella e pomodoro, ma si adatta a soluzioni più ricche, con altri formaggi, salsiccia o pesce, per diventare piatto unico interessante per i primi freddi. Integrale oppure no, nella formula morbida o croccante si trasforma anche in calzone

## PIZZELLE

*(foto in questa pagina)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

***Per la pasta:*** *farina bianca 00 g 375 - farina fine di grano duro g 125 - lievito di birra g 20 - sale g 10.*

***Per farcire:*** *polpa di pomodoro g 300 - seppioline pulite g 150 - olive nere g 100 - aglio - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani.*

***Tempo: circa 40' più la lievitazione.***

Impastate la farina 00, quella di grano duro, il lievito sbriciolato, il sale e circa g 200 d'acqua tiepida fino ad ottenere una pasta elastica e morbida che lascerete lievitare per circa un'ora. Intanto tagliate a striscioline le seppie e fatele rosolare a fuoco vivo, per 2', in 3 cucchiaiate d'olio aromatizzato da un grosso spicchio d'aglio tritato, poi unite le olive snocciolate, la polpa di pomodoro, sale, pepe e fate restringere l'intingolo. Trasferite la pasta sulla spianatoia, lavoratela brevemente per sgonfiarla poi dividetela in 8 pezzi uguali che lascerete ancora riposare per 30' circa. Stendeteli con il matterello in altrettanti dischi sottili, sistemateli su placche unte d'olio, farciteli con il sugo alle seppioline, una macinata di pepe, un filo d'olio, poco prezzemolo tritato e infornateli a 250° per 15' circa.

## ALLE PATATE

*(foto nella pagina accanto)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

***Per la pasta:*** *farina bianca 00 g 225 - farina fine di grano duro g 70 - patata lessata g 40 - lievito di birra g 20 - olio d'oliva - sale.*

***Per farcire:*** *gorgonzola g 120 - taleggio g 120 - mozzarella g 100 - prosciutto cotto a fettine g 100 - olio extravergine d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo: circa 40' più la lievitazione.***

Impastate la farina 00, quella di grano duro, la patata passata, un pizzico di sale, il lievito sbriciolato, mezza cucchiaiata d'olio e circa g 120 di acqua tiepida, fino ad ottenere una pasta morbida, elastica ma non troppo appiccicosa. Lasciatela lievitare per circa un'ora, poi trasferitela sulla spianatoia, lavoratela brevemente per sgonfiarla, tiratela, mettetela su una placca rettangolare unta d'olio e lasciatela lievitare finché avrà uno spessore di circa cm 2. Farcitela con il gorgonzola, il taleggio, la mozzarella, il tutto ridotto in dadolata, le fettine di prosciutto, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo d'olio; infornatela a 250° per 20'.

## ALLA BELLA NAPOLI

*(foto in questa pagina)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

***Per la pasta:*** *farina 00 g 500 - lievito di birra g 25 - sale g 10 - olio d'oliva.*

***Per farcire:*** *patate g 280 - cipolla g 150 - salsiccia napoletana g 150 - mozzarella g 150 - passata di pomodoro - capperi - aceto - olio extravergine d'oliva - sale.*

***Tempo: circa 40' più la lievitazione.***

Impastate la farina, il lievito sbriciolato, una cucchiaiata d'olio, il sale e circa g 250 d'acqua tiepida, fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica, che lascerete lievitare per un'ora circa, coperta da un tovagliolo. Intanto pelate le patate e tagliatele a dadini che farete sbollentare per 2' in abbondante acqua salata acidulata da una cucchiaiata d'aceto. Affettate la cipolla a velo e fatela stufare molto dolcemente in 2 cucchiaiate d'olio. Tagliate a rondelle la salsiccia napoletana. Trasferite la pasta lievitata sulla spianatoia, lavoratela brevemente poi mettetela ancora a lievitare per un'altra ora. Dividetela allora in 4 pezzi e preparate altrettante pizze. Tirate ogni pezzo di pasta in un disco sottile, mettetelo in una teglia per pizza unta d'olio e spalmatelo con 2 cucchiaiate di passata di pomodoro e farcitelo con parte della cipolla stufata, un quarto della salsiccia e dei dadini di patate, una cucchiaiata di capperi, un pizzico di sale e un filo d'olio. Infornate la pizza a 250° e cuocetela per 15' poi cospargetela con la quarta parte della mozzarella a fettine sottili e infornatela ancora per 10' circa. Fate le altre tre pizze allo stesso modo. Servitele immediatamente, ben calde.

## CALZONE CON SPINACI

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

***Per la pasta:*** *farina 00 g 375 - farina di grano duro g 125 - lievito di birra g 25 - sale g 10 - olio d'oliva.*

***Per farcire:*** *robiola g 400 - mozzarella g 100 - spinaci lessati, strizzati e tritati g 100 - 4 uova - passata di pomodoro - origano in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo: circa 40' più la lievitazione.***

Impastate la farina 00, quella di grano duro, il sale, il lievito sbriciolato, una cucchiaiata d'olio e circa g 250 di acqua tiepida, fino ad ottenere una pasta morbida ma elastica; lasciatela lievitare per un'ora, poi lavoratela brevemente per sgonfiarla e mettetela di nuovo a lievitare per un'altra ora. Dividetela quindi in 4 parti uguali per fare altrettanti calzoni. Tirate ogni pezzo di pasta in un disco sottile e farcitelo con la quarta parte degli spinaci sistemandoli a fontana; rompete al centro un uovo, mettete un quarto dei formaggi ridotti in dadolata, sale e pepe. Ripiegate sulla farcia la parte di pasta libera e formate il calzone, pizzicandolo lungo il bordo. Mettetelo poi su una placca unta d'olio, cospargetelo con una cucchiaiata di passata di pomodoro, sale, pepe, un pizzicone di origano, un filo d'olio e infornatelo a 250° per 20' circa. Fate gli altri 3 calzoni allo stesso modo.

## INTEGRALE ALLE ZUCCHINE

*(foto accanto, in 1° piano e in copertina)*

***Ingredienti: dose per 4persone***

***Per la pasta:*** *farina integrale g 250 - farina 00 g 250 - lievito di birra g 30 - olio d'oliva - sale.*

***Per farcire:*** *zucchina g 150 - salsiccia g 120 - gruyère g 80 - passata di pomodoro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe.*

***Tempo: circa 40' più la lievitazione.***

Impastate la farina integrale, quella bianca, il lievito sbriciolato, una cucchiaiata d'olio, un pizzico di sale e circa g 250 d'acqua tiepida fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica, che lascerete lievitare per un'ora circa. Tagliate intanto la zucchina a rondelle e saltatele a fuoco vivo in una cucchiaiata d'olio caldo e salatele. Lavorate brevemente la pasta per sgonfiarla poi tiratela in un disco di circa un centimetro di spessore; mettetelo su una placca unta d'olio e lasciatelo lievitare ancora per un'ora prima di farcirlo con qualche cucchiaiata di passata di pomodoro, le rondelle di zucchina, la salsiccia sbriciolata, sale, pepe e un filo d'o-

lio. Infornate a 250° per 20' circa, poi cospargete la pizza con il gruyère grattugiato e passatela in forno per altri 5'.

### CALZONE DELL'ORTOLANO

*(foto in questa pagina )*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

***Per la pasta:*** *farina 00 g 500 - lievito di birra g 25 - sale g 10 - olio di oliva.*

***Per farcire:*** *spinaci g 250 - ricotta di pecora g 200 - porro g 150 - zucchina g 150 - mozzarella g 120 - carota g 120 - passata di pomodoro - aglio - olio - sale - pepe.*

***Tempo: circa 40' più la lievitazione.***

Impastate la farina, il lievito, una cucchiaiata d'olio, il sale e circa g 250 d'acqua tiepida, fino ad ottenere una pasta elastica, che lascerete lievitare per circa un'ora. Intanto scottate gli spinaci con un cucchiaio d'olio e uno spicchio d'aglio; lessate la carota a dadini; rosolate il porro e la zucchina a rondelle in un cucchiaio d'olio. Riunite tutte le verdure, salatele, pepatele. Sgonfiate la pasta, fatela lievitare di nuovo poi preparate 4 calzoni, farcendo ognuno con parte del misto di verdure, la mozzarella e la ricotta. Metteteli su placche unte d'olio, cospargeteli con un cucchiaio di passata di pomodoro, un filo d'olio, sale e infornateli a 250° per 18'.

### ALLO STRACCHINO

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

***Per la pasta:*** *farina bianca 00 g 375 - farina fine di grano duro g 125 - lievito di birra g 20 - sale g 10.*

***Per farcire:*** *stracchino g 150 - porro pulito g 100 - scarola g 100 - spinaci g 100 - aglio - peperoncino - olio d'oliva - sale.*

***Tempo: circa 40' più la lievitazione.***

Impastate la farina bianca, quella di grano duro, il lievito sbriciolato, il sale e circa g 200 d'acqua tiepida, fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica che lascerete lievitare per un'ora. Intanto scottate gli spinaci in una cucchiaiata d'olio riscaldato con uno spicchio d'aglio e un peperoncino; separatamente fate rosolare in poco olio il porro a rondelle e la scarola tritata grossolanamente. Riunite tutte le verdure e salatele. Sgonfiate la pasta lavorandola brevemente sulla spianatoia, tiratela sottile, mettetela in una larga teglia rotonda unta d'olio, lasciatela lievitare ancora per circa un'ora poi farcitela con le verdure, lo stracchino a pezzetti, sale, un filo d'olio; infornatela a 250° per 20'. Servitela calda, tagliata a tranci.

### SOTTILE ALLA SCAMORZA

*(foto nella pagina accanto, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

***Per la pasta:*** *farina bianca g 500 - lievito di birra g 25 - sale g 10 - olio d'oliva.*

***Per farcire:*** *scamorza affumicata g 300 - pancetta affumicata a fettine g 100 - mezzo cespo di trevisana - passata di pomodoro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani.*

***Tempo: circa 40' più la lievitazione.***

Impastate la farina, il lievito sbriciolato, il sale, una cucchiaiata d'olio e circa g 250 d'acqua tiepida, fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica; lasciatela lievitare per un'ora poi sgonfiatela lavorandola brevemente sulla spianatoia, quindi mettetela a lievitare ancora per 60', o fino a quando sarà circa raddoppiata di volume. Dividetela allora in 4 pezzi, tirateli in altrettanti dischi molto sottili, metteteli su placche unte d'olio e farcite ognuno con una cucchiaiata di passata di pomodoro, la quarta parte della pancetta e della trevisana ridotta a listerelle, un pizzico di sale, una generosa macinata di pepe e un filo d'olio. Passate le pizze in forno, già riscaldato a 250° per 15' circa, poi distribuite tra di loro la scamorza ridotta a fettine e infornatele di nuovo ancora per 5-6'. Servitele calde.

---

*Realizzazioni di Walter Pedrazzi*
*Ambientazioni di Cristina Poretti*
*Testi delle ricette di M. Grazia Predolin*
*Fotografie di Franco Pizzochero*

*Hanno collaborato:*
*La Porcellana Bianca, via Statuto 11, Milano, per il taglierino di marmo, l'oliera a pag. 105, i piatti e il misuratore per la farina; Fiore, via Lamarmora 31, Milano, per l'oliera a pag. 102*

lio. Infornate a 250° per 20' circa, poi cospargete la pizza con il gruyère grattugiato e passatela in forno per altri 5'.

## CALZONE DELL'ORTOLANO

*(foto in questa pagina )*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

***Per la pasta:*** *farina 00 g 500 - lievito di birra g 25 - sale g 10 - olio di oliva.*

***Per farcire:*** *spinaci g 250 - ricotta di pecora g 200 - porro g 150 - zucchina g 150 - mozzarella g 120 - carota g 120 - passata di pomodoro - aglio - olio - sale - pepe.*

***Tempo: circa 40' più la lievitazione.***

Impastate la farina, il lievito, una cucchiaiata d'olio, il sale e circa g 250 d'acqua tiepida, fino ad ottenere una pasta elastica, che lascerete lievitare per circa un'ora. Intanto scottate gli spinaci con un cucchiaio d'olio e uno spicchio d'aglio; lessate la carota a dadini; rosolate il porro e la zucchina a rondelle in un cucchiaio d'olio. Riunite tutte le verdure, salatele, pepatele. Sgonfiate la pasta, fatela lievitare di nuovo poi preparate 4 calzoni, facendo ognuno con parte del misto di verdure, la mozzarella e la ricotta. Metteteli su placche unte d'olio, cospargeteli con un cucchiaio di passata di pomodoro, un filo d'olio, sale e infornateli a 250° per 18'.

## ALLO STRACCHINO

*(foto nella pagina accanto, in 2° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

***Per la pasta:*** *farina bianca 00 g 375 - farina fine di grano duro g 125 - lievito di birra g 20 - sale g 10.*

***Per farcire:*** *stracchino g 150 - porro pulito g 100 - scarola g 100 - spinaci g 100 - aglio - peperoncino - olio d'oliva - sale.*

***Tempo: circa 40' più la lievitazione.***

Impastate la farina bianca, quella di grano duro, il lievito sbriciolato, il sale e circa g 200 d'acqua tiepida, fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica che lascerete lievitare per un'ora. Intanto scottate gli spinaci in una cucchiaiata d'olio riscaldato con uno spicchio d'aglio e un peperoncino; separatamente fate rosolare in poco olio il porro a rondelle e la scarola tritata grossolanamente. Riunite tutte le verdure e salatele. Sgonfiate la pasta lavorandola brevemente sulla spianatoia, tiratela sottile, mettetela in una larga teglia rotonda unta d'olio, lasciatela lievitare ancora per circa un'ora poi farcitela con le verdure, lo stracchino a pezzetti, sale, un filo d'olio; infornatela a 250° per 20'. Servitela calda, tagliata a tranci.

## SOTTILE ALLA SCAMORZA

*(foto nella pagina accanto, in 1° piano)*

***Ingredienti: dose per 4 persone***

***Per la pasta:*** *farina bianca g 500 - lievito di birra g 25 - sale g 10 - olio d'oliva.*

***Per farcire:*** *scamorza affumicata g 300 - pancetta affumicata a fettine g 100 - mezzo cespo di trevisana - passata di pomodoro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani.*

***Tempo: circa 40' più la lievitazione.***

Impastate la farina, il lievito sbriciolato, il sale, una cucchiaiata d'olio e circa g 250 d'acqua tiepida, fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica; lasciatela lievitare per un'ora poi sgonfiatela lavorandola brevemente sulla spianatoia, quindi mettetela a lievitare ancora per 60', o fino a quando sarà circa raddoppiata di volume. Dividetela allora in 4 pezzi, tirateli in altrettanti dischi molto sottili, metteteli su placche unte d'olio e farcite ognuno con una cucchiaiata di passata di pomodoro, la quarta parte della pancetta e della trevisana ridotta a listerelle, un pizzico di sale, una generosa macinata di pepe e un filo d'olio. Passate le pizze in forno, già riscaldato a 250° per 15' circa, poi distribuite tra di loro la scamorza ridotta a fettine e infornatele di nuovo ancora per 5-6'. Servitele calde.

---

*Realizzazioni di Walter Pedrazzi*
*Ambientazioni di Cristina Poretti*
*Testi delle ricette di M. Grazia Predolin*
*Fotografie di Franco Pizzochero*

*Hanno collaborato:*
*La Porcellana Bianca, via Statuto 11, Milano, per il taglierino di marmo, l'oliera a pag. 105, i piatti e il misuratore per la farina; Fiore, via Lamarmora 31, Milano, per l'oliera a pag. 102*